

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Cortadora de Carnes Frias Ø 300 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS	<b>Modelo:</b>	Mondial 300
<b>Marca:</b>	Rheninghaus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Rheninghaus
<b>Modelo</b>	Mondial 300

### Descricao Resumida

Cortadora de carnes frias de Ø 300 mm, robusta e leve, com motor potente. Ideal para delicatessens, supermercados e grandes cozinhas. Corte até 30 mm.

## Descricao Completa

### Cortadora de Carnes Frias — Principais Vantagens

Esta cortadora de carnes frias, também conhecida como fiambreira ou slicer, foi concebida para responder às exigências de estabelecimentos como delicatessens, supermercados e cozinhas industriais. A sua construção robusta e leve, a partir de uma liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva, garante durabilidade e facilidade de manuseamento, essenciais para o uso diário e intensivo.

Equipada com um motor potente e silencioso, esta máquina oferece uma espessura de corte ajustável até 30 mm, ideal para uma versatilidade de produtos. A transmissão por correia "multygrip" assegura um funcionamento eficiente e de baixa manutenção, contribuindo para uma operação contínua e fiável.

### Aplicações

Ideal para talhos, charcutarias, supermercados, hotéis e restaurantes que necessitam de fatiar com precisão e rapidez diversos tipos de carnes frias e enchidos. A sua performance garante fatias uniformes, otimizando a apresentação e o porcionamento dos alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	540x650x460 mm
Dimensão Base (LPA)	360x540 mm
Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Corte	290x140 mm / Ø 200 mm
Potência	0.27 kW / 0.37 HP
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso</b>	30 kg
<b>Espessura de Corte</b>	Até 30 mm
<b>Material</b>	Liga de alumínio anodizado e anticorrosiva