

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora Manual de Queijo Ø 300 mm, Elétrica 230V

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.22.011	Modelo:	START 300 CHEESE
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	START 300 CHEESE

Descricao Resumida

Cortadora manual de queijo com lâmina Ø 300 mm e motor potente de 0.27 kW. Ideal para corte preciso e eficiente em ambientes Horeca. Lâmina e proteção antiaderentes.

Descricao Completa

Cortadora Manual de Queijo — Principais Vantagens

A Cortadora Manual de Queijo com lâmina de 300 mm é o equipamento ideal para estabelecimentos Horeca que necessitam de um corte preciso e eficiente. Projetada para um desempenho superior, esta máquina garante fatias uniformes, otimizando o trabalho diário em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

Com uma estrutura robusta e componentes de alta qualidade, incluindo lâmina, vela e proteção da lâmina com revestimento antiaderente, esta cortadora (também conhecida como slicer de queijo) facilita o manuseamento de diferentes tipos de queijo, minimizando o desperdício e maximizando a produtividade. O motor potente e silencioso assegura uma operação discreta e contínua, permitindo um ambiente de trabalho mais agradável.

A facilidade de limpeza é um diferencial importante, graças às peças em alumínio anodizado que resistem à corrosão e ao acúmulo de resíduos. A transmissão por correia “multygrip” garante durabilidade e um funcionamento suave, consolidando a cortadora como uma solução fiável para o corte de queijo em volume.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para charcutarias, restaurantes, queijarias, pastelarias ou qualquer estabelecimento do setor hoteleiro que necessite de fatiar queijo de forma rápida e precisa. A capacidade de corte de até 20 mm de espessura torna-o versátil para diferentes preparações culinárias, desde fatias finas para sanduíches a porções mais robustas para tábuas de queijos. Ideal para operações de médio a alto volume onde a consistência e a apresentação são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	560 x 650 x 470 mm

Dimensão base (LPA)	380 x 565 mm
Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Capacidade de Corte	240 x 160 mm / Ø 190 mm
Potência	0.27 kW / 0.37 HP
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	29 kg
Espessura de Corte Máx.	20 mm