

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador Industrial de Queijo Manua Lâmina Ø 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0600.22.011	Modelo:	START 300 CHEESE
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	560 x 650 x 470 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	START 300 CHEESE

Descricao Resumida

Cortador de queijo manual com lâmina de Ø 300 mm e revestimento antiaderente para cortes precisos e eficientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cortador queijo profissional — Cortador de Queijo — Principais Vantagens

Concebido para operações profissionais, este fatiador de queijo manual destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. A sua lâmina, vela e proteção possuem um revestimento antiaderente, minimizando o desperdício e facilitando a limpeza. A precisão no corte é garantida pela construção robusta em alumínio anodizado, assegurando um desempenho consistente no seu estabelecimento.

A transmissão por correia do tipo «multygrip» garante um funcionamento suave e fiável, enquanto o motor potente e silencioso otimiza o ambiente de trabalho. É um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma operação eficaz e sem interrupções. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a qualidade do corte.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, charcutarias, pastelarias e unidades de hotelaria que necessitam de fatiar queijo de forma rápida e precisa. A sua versatilidade permite adaptar-se a diversos tipos de queijos, desde os mais macios aos mais firmes, garantindo sempre fatias uniformes para a sua ementa diária. Este equipamento melhora significativamente a apresentação e a porcionamento dos seus produtos.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Espessura de Corte Máxima	20 mm
Material das Peças	Lâmina, vela e proteção da lâmina com revestimento antiaderente; restantes peças em alumínio anodizado
Transmissão	Correia «multygrip»
Motor	Potente e silencioso
Dimensões (LPA)	560x650x470 mm

Perguntas Frequentes

Este cortador é adequado para queijos de diferentes texturas?

Sim, o design robusto e a lâmina afiada com revestimento antiaderente permitem fatiar com precisão desde queijos macios a queijos mais duros, garantindo sempre um corte limpo e uniforme.

Qual a espessura máxima de corte que posso obter com este equipamento?

É possível ajustar a espessura para um máximo de 20 mm, o que oferece grande flexibilidade para satisfazer as diversas necessidades de apresentação e porcionamento na sua cozinha profissional.

A limpeza do fatiador é fácil?

Sim, as peças que estão em contacto direto com os alimentos, como a lâmina e a vela, possuem um revestimento antiaderente, o que simplifica significativamente a limpeza e a manutenção da higiene.

Este equipamento é ruidoso durante a operação?

Não, este modelo foi concebido com um motor potente e simultaneamente silencioso, garantindo um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo para a sua equipa.

Qual a durabilidade esperada da lâmina e restantes componentes?

Com peças em alumínio anodizado e revestimento antiaderente, este fatiador é construído para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo, ideal para as exigências da hotelaria e restauração.