

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortadora de Carnes Frias Elétrica Ø 350 mm Engrenagem

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0600.21.025	<b>Modelo:</b>	RB 350 INGR CE
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	RB 350 INGR CE

### Descricao Resumida

Cortadora de carnes frias profissional com engrenagem e lâmina Ø 350 mm. Ideal para supermercados e talhos. Robusta e higiénica. 230V.

## Descricao Completa

### Cortadora de Carnes Frias (Fiambreira) — Principais Vantagens

Esta cortadora de carnes frias de alta performance, também conhecida como fiambreira ou slicer, foi desenvolvida para atender às demandas de ambientes comerciais que exigem precisão e eficiência. Ideal para médias e grandes superfícies, como supermercados, talhos e charcutarias, garante cortes uniformes e rápidos, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício de produto.

A sua robusta transmissão por engrenagem assegura um funcionamento consistente e duradouro, mesmo sob uso intensivo. A funcionalidade de afiador incorporado permite manter a lâmina sempre afiada, garantindo a máxima qualidade de corte e a segurança do operador. É uma máquina indispensável para qualquer negócio que preza pela excelência e higiene.

Construída em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo, esta cortadora não só resiste à oxidação e ao desgaste, como também cumpre com as mais rigorosas normas de higiene. Facilita a limpeza e manutenção, garantindo um ambiente de trabalho seguro e sanitário, essencial no setor alimentar Horeca.

### Aplicações

Esta cortadora é perfeitamente adequada para supermercados de grande volume, talhos tradicionais e modernos, delicatessens, e restauração de alta gama que necessitem de fatiar com precisão uma vasta gama de carnes frias, enchidos e outros produtos. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na ideal para cozinhas industriais, hotéis e refeitórios que servem um grande número de clientes diariamente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	580x800x480 mm
Dimensão base (LPA)	465x620 mm
Dimensão carro	300x300 mm (curso = 320 mm)

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Diâmetro da lâmina</b>	Ø 350 mm
<b>Capacidade de corte</b>	250-300 mm
<b>Potência</b>	0.37 kW / 0.5 HP
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Peso</b>	42 kg