

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora de Carnes Frias Elétrica Ø 350 mm | Linha Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|-------------|
| SKU: | 6559 | Modelo: | Mondial 350 |
| Marca: | Rheninghaus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Rheninghaus |
| Modelo | Mondial 350 |

Descricao Resumida

Cortadora de carnes frias elétrica profissional de Ø 350 mm para delicatessens, supermercados e grandes cozinhas. Estrutura robusta em alumínio anodizado para cortes precisos.

Descrição Completa

Cortadora de Carnes Frias – Principais Vantagens

Concebida para a excelência em charcutarias, grandes cozinhas e supermercados, esta cortadora de carnes frias (também conhecida como fiambreira ou slicer) destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo garante durabilidade e um desempenho constante, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O seu design ergonómico facilita a limpeza e manutenção, essencial para o cumprimento das normas de higiene.

Equipada com um motor potente e silencioso, proporciona um corte preciso e uniforme de até 30 mm de espessura, o que otimiza a preparação de diversas variedades de carnes e enchidos. A transmissão por correia “multygrip” assegura uma operação fiável e um mínimo de vibração. Esta máquina é uma mais-valia incontestável para qualquer negócio que procure otimizar a preparação de alimentos, garantindo cortes perfeitos e consistentes.

Aplicações

Esta cortadora de carnes frias é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É perfeitamente adequada para charcutarias que necessitam de fatiar diferentes tipos de carnes e enchidos com precisão e rapidez. Em supermercados, facilita a preparação de produtos frescos para o balcão, garantindo uma apresentação consistente e atraente. Grandes cozinhas de hotéis, restaurantes e cantinas beneficiam da sua capacidade de processamento eficiente, acelerando as operações de fatiação e otimizando o fluxo de trabalho.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------|----------------|
| Dimensões (LPA) | 540x700x500 mm |
| Dimensão base (LPA) | 360x540 mm |
| Diâmetro da lâmina | Ø 350 mm |

| | |
|-----------------------------|--|
| Capacidade de corte | 290x190 mm / Ø 225 mm |
| Potência | 0.27 kW / 0.37 HP |
| Alimentação elétrica | 230V/1/50 Hz |
| Peso | 33 kg |
| Espessura de corte | Até 30 mm |
| Material | Liga de alumínio anodizado e anticorrosivo |
| Transmissão | Correia "multygrip" |