

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Automática 300mm Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	MS0602.22.011	Modelo:	START AUTO 300 Basic QuanTanium
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	725 x 660 x 595 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	START AUTO 300 Basic QuanTanium

Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática, lâmina Ø 300 mm com revestimento antiaderente.
Fatiamento rápido e preciso para queijos e carnes frias.

Descricao Completa

fiambreira industrial — Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar industrial, robusta e versátil, destaca-se pelo seu desempenho excepcional no corte de carnes frias e queijos. Concebida para uso profissional, oferece a conveniência de operação automática, permitindo uma produção eficiente e consistente, sem sacrificar a possibilidade de uso manual para maior controlo em tarefas específicas. A sua lâmina de 300 mm, vela e proteção com revestimento antiaderente asseguram cortes precisos e facilitam a limpeza, tornando-a ideal para ambientes de restauração e hotelaria com elevado volume de trabalho.

Aplicações Profissionais

Uma fiambreira deste calibre é indispensável em diversos setores como supermercados, restaurantes, empresas de catering e indústrias alimentares. A sua capacidade de ajustar a velocidade do carro entre 0 e 60 fatias por minuto adapta-se perfeitamente às necessidades de diferentes produtos e volumes, garantindo sempre a espessura de corte desejada até 20 mm. A estrutura em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva confere-lhe durabilidade e leveza, características cruciais num ambiente profissional exigente.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Revestimento	Antiaderente na vela, lâmina e proteção
Modos de Operação	Automático e manual
Velocidade do Fatiamento	0 a 60 fatias/min
Espessura de Corte Máxima	20 mm
Material	Liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva
Transmissão	Correia «multygrip»
Motor	Potente e silencioso

Dimensões (LPA)

725x660x595 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem do revestimento antiaderente na lâmina?

R: O revestimento antiaderente na lâmina, vela e proteção reduz o atrito durante o corte, evitando que os alimentos grudem, o que resulta em fatias mais uniformes e uma limpeza significativamente mais fácil, especialmente útil para queijos e carnes mais gordurosas.

P: Esta cortadora pode ser utilizada apenas no modo automático?

R: Não, a máquina foi concebida para oferecer flexibilidade. Embora seja uma cortadora automática potente, também permite a operação manual, proporcionando ao utilizador controlo total quando necessário para cortes específicos ou delicados.

P: Em que tipo de estabelecimentos esta fiambreira é mais recomendada?

R: Esta fiambreira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo supermercados, restaurantes, empresas de catering e outras indústrias alimentares que necessitem de um equipamento fiável e eficiente para fatiar grandes volumes de produtos.

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

R: O equipamento permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 20 mm, oferecendo grande versatilidade para satisfazer diferentes necessidades, desde fatias muito finas para charcutaria a cortes mais grossos para outros produtos.

P: A limpeza e manutenção desta máquina são complexas?

R: Não, a cortadora foi projetada para ser fácil de usar e de limpar. A construção em liga de alumínio anodizado e o revestimento antiaderente contribuem para uma manutenção simplificada e rápida, essencial para ambientes com elevados padrões de higiene.