

# 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



Hotelequip.pt

## Fiambreira Industrial Automática Ø 300 mm Antiaderente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0602.22.013	<b>Modelo:</b>	START AUTO 300 Total QuanTanium
<b>Marca:</b>	Rheninghaus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	725 x 660 x 595 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Rheninghaus
<b>Modelo</b>	START AUTO 300 Total QuanTanium

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática de alta potência com lâmina de Ø 300 mm. Ideal para cortes precisos em supermercados e restaurantes. Fácil limpeza.

## Descrição Completa

### Fiambreira industrial automática — Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão desta cortadora de charcutaria, pensada para as necessidades do setor profissional. Com um design inovador, todas as suas peças externas são fabricadas em alumínio com um revestimento antiaderente a preto, garantindo não só uma estética moderna como uma durabilidade superior. Este revestimento é resistente a todos os detergentes, simplificando significativamente as tarefas de higiene diária na sua cozinha ou estabelecimento.

Este equipamento permite-lhe otimizar o processo de fatiar diversos produtos, desde carnes frias a outros alimentos, graças à sua operação automática e potente. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, pois pode ser utilizada também no modo manual para situações que exijam um controlo mais direto. A velocidade de corte é totalmente ajustável, possibilitando entre 0 a 60 pranchas por minuto, adaptando-se assim às suas necessidades específicas de produção. A robustez da sua construção em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva assegura leveza e resistência, enquanto o motor potente e silencioso, juntamente com a transmissão por correia «multygrip», garantem um desempenho fiável e sem falhas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, esta máquina de fatiar é uma mais-valia incontornável. É a escolha perfeita para supermercados que necessitam de um desempenho consistente e rápido no corte de charcutaria fresca diariamente. Em restaurantes, permite preparar ingredientes com precisão e rapidez, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Para empresas de catering e a indústria alimentar, a sua capacidade automática e robustez garantem um volume de produção elevado e uma higiene impecável, essencial para manter os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	Ø 300 mm
Material das Peças Externas	Alumínio com revestimento antiaderente a preto

Característica	Detalhe
Resistência do Revestimento	A todos os detergentes
Modos de Operação	Automático e Manual
Velocidade do Carro	Regulável de 0 até 60 fatias/min
Espessura de Corte	20 mm
Material da Estrutura	Liga especial de alumínio anodizado e anticorrosiva
Sistema de Transmissão	Correia «multygrip»
Dimensões (LPA)	725x660x595 mm

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a principal vantagem do revestimento antiaderente?**

R: O revestimento antiaderente nas peças externas facilita imenso a limpeza, impedindo que os resíduos de alimentos se agarrem e permitindo uma higienização rápida e eficiente, mesmo com detergentes mais potentes.

**P: Posso alternar entre o modo automático e manual durante o funcionamento?**

R: Sim, a máquina foi concebida para oferecer flexibilidade. Pode facilmente alternar entre o modo automático, para maior produtividade, e o modo manual, ideal para cortes mais específicos ou delicados.

**P: Para que tipo de estabelecimentos esta fatiador é mais adequada?**

R: É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo supermercados, restaurantes, empresas de catering e qualquer indústria alimentar que precise de cortar produtos de forma precisa e eficiente.

**P: A espessura de corte de 20 mm é fixa ou ajustável?**

R: A máquina oferece uma espessura máxima de corte de 20 mm. A velocidade do carro é regulável, permitindo um controlo sobre a cadência das fatias, de 0 a 60 por minuto.

**P: Que tipo de manutenção é necessária para a correia «multygrip»?**

R: A correia «multygrip» é conhecida pela sua robustez e durabilidade. Recomenda-se a verificação periódica do seu estado e uma limpeza regular para garantir o seu bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.