Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Fiambreira Industrial Automática 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0602.22.004	**Modelo:**	START AUTO 350
Marca:	Rheninghaus	**EAN:**	N/D
		Dimensões:	725 x 720 x 595 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	START AUTO 350

Descricao Resumida

> Fiambreira industrial automática de alta performance, com lâmina de Ø350mm e espessura de corte até 20mm. Ideal para eficiência e precisão no talho.

Descricao Completa

Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Obtenha cortes precisos e uniformes de carnes frias com a nossa fiambreira industrial automática. Esta máquina versátil e robusta oferece a conveniência da operação automática, com a flexibilidade de utilização manual. Com o seu desempenho potente e eficiente, o equipamento é indispensável para negócios com elevados volumes de produção.

A velocidade ajustável da lâmina permite adaptar o processo de fatiar às suas necessidades específicas, garantindo fatias perfeitas de 0 a 60 por minuto. A construção em liga de alumínio anodizado assegura durabilidade e resistência à corrosão, ao mesmo tempo que facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Idealizada para a eficiência, esta cortadora incorpora um motor potente e silencioso, proporcionando um ambiente de trabalho mais agradável. A transmissão por correia multygrip garante um funcionamento fiável e uma vida útil prolongada do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira de alta performance é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes supermercados e talhos a restaurantes de elevada afluência e empresas de catering. A sua capacidade de processamento de carne fria e a facilidade de manuseamento tornam-na perfeita para a preparação de pratos, sanduíches e charcutaria com a máxima rapidez e higiene. Também é uma ferramenta valiosa na indústria alimentar, onde a consistência e a produtividade são cruciais.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	350 mm
Espessura de Corte	20 mm
Fatias por Minuto	0 a 60
Dimensões (LPA)	725x720x595 mm
Construção	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva
Transmissão	Correia "multygrip"

Tipo de Motor	Potente e silencioso
Operação	Automática e manual

Perguntas Frequentes

A fiambreira pode ser utilizada de forma manual?
Sim, o equipamento foi concebido para ser versátil, permitindo a operação tanto de forma totalmente automática como manual, para se adaptar às suas necessidades.

Qual a espessura máxima de corte que este aparelho consegue atingir?
Este slicer profissional é capaz de cortar fatias com uma espessura máxima de 20 mm, ideal para uma variedade de produtos de charcutaria.

É fácil de limpar e manter?
Sim, a sua construção em liga de alumínio anodizado não só confere robustez, mas também facilita imenso os processos de limpeza e manutenção diária, essenciais em cozinhas profissionais.

Em que tipo de ambientes profissionais este fatiador é mais adequado?
É perfeitamente adequado para supermercados, restaurantes, empresas de catering e para a indústria alimentar, graças à sua robustez e eficiência.

Quão silencioso é o motor durante a operação?
A máquina integra um motor potente e silencioso, garantindo que o ruído excessivo não perturbe o ambiente de trabalho na sua cozinha ou estabelecimento.