

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fiambreira Industrial Automática 350mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Rheninghaus
<b>Modelo</b>	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 multygríp 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 "multygríp"

<b>Tipo de Motor</b>	Potente e silencioso
<b>Operação</b>	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.