

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Automática 350 mm para Queijos

Informacoes do Produto

SKU:	MS0602.22.010	Modelo:	START AUTO 350 Basic QuanTanium
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	725 x 720 x 595 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	START AUTO 350 Basic QuanTanium

Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática de 350 mm, ideal para queijos e carnes frias. Fatiamento preciso até 60 fatias/min com espessura ajustável até 20 mm.

Descricao Completa

Concebida para a excelência e eficiência elevada, esta fiambreira industrial automática de 350 mm é a solução ideal para estabelecimentos que procuram precisão e rapidez no corte de carnes frias e queijos. A sua característica principal, a vela, lâmina e proteção da lâmina com revestimento antiaderente, garante cortes limpos e sem esforço, essencial para a qualidade do produto final. Com a opção de funcionamento automático ou manual, oferece flexibilidade incomparável, adaptando-se às necessidades específicas de cada contexto profissional. A velocidade do carro é ajustável até 60 fatias por minuto, maximizando a produtividade da sua operação e otimizando o fluxo de trabalho.

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar destaca-se pela sua robustez e leveza, graças à construção numa liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo. A durabilidade do equipamento é prolongada e a sua manutenção simplificada. A transmissão por correia "multygrip" e o motor potente e silencioso asseguram um desempenho fiável e contínuo, ideal para ambientes profissionais exigentes. A espessura de corte ajustável até 20 mm permite versatilidade no preparo de diferentes tipos de produtos, desde fatias finas a mais espessas, conforme a exigência culinária.

Aplicações Profissionais

Pela sua versatilidade e eficácia, esta máquina é perfeita para uma ampla gama de aplicações profissionais. É um equipamento indispensável para cozinhas de restaurantes, catering, hotéis, talhos e charcutarias, onde o corte preciso e higiénico de alimentos é crucial. Supermercados beneficiam da capacidade de processar volumes elevados de produtos, enquanto as empresas de catering apreciam a facilidade de transporte e limpeza. A indústria alimentar encontrará na eficiência do seu funcionamento um aliado valioso para otimizar a produção de fatiados. A sua robustez e performance são valorizadas em qualquer contexto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	Ø 350 mm
Revestimento	Vela, lâmina e proteção da lâmina com antiaderente

Característica	Detalhe
Modos de Funcionamento	Automático e Manual
Velocidade do Carro	Até 60 fatias/min
Espessura de Corte	Até 20 mm
Dimensões (LPA)	725x720x595 mm
Material	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva
Transmissão	Correia «multygrip»
Motor	Potente e silencioso

Perguntas Frequentes

P: Esta cortadora é adequada para queijos e carnes frias?

R: Sim, as características da lâmina e o revestimento antiaderente são perfeitos para fatiar ambos os tipos de alimentos com precisão e sem aderência, otimizando o trabalho na sua cozinha.

P: Como é feita a limpeza e a manutenção deste equipamento profissional?

R: A conceção da máquina permite uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene em ambientes de restauração, contribuindo para a segurança alimentar do seu negócio.

P: É possível ajustar a velocidade e a espessura de corte?

R: Sim, a máquina oferece um controlo de velocidade do carro até 60 fatias por minuto e uma espessura de corte de até 20 mm, conferindo-lhe uma flexibilidade excecional na preparação dos alimentos.

P: Qual a durabilidade e resistência à corrosão do material utilizado?

R: Construída em liga especial de alumínio anodizado e anticorrosivo, esta fatiadora é robusta e leve, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

P: Qual a diferença entre os modos de funcionamento automático e manual?

R: O modo automático otimiza a produtividade com fatiagem contínua, enquanto o modo manual oferece controlo preciso para fatiar itens específicos, adaptando-se a qualquer tipo de preparo.