

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 350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0602.22.009	Modelo:	START AUTO 350 Total QuanTanium
Marca:	Rheninghaus	EAN:	N/D
		Dimensões:	725 x 720 x 595 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Rheninghaus
Modelo	START AUTO 350 Total QuanTanium

Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática, ideal para fatiar carnes frias com diâmetro de lâmina de 350 mm. Oferece versatilidade de modos e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar industrial, com um diâmetro de lâmina de 350 mm, representa uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Foi concebida para oferecer um desempenho superior, permitindo um corte preciso e consistente de uma vasta gama de carnes frias. A sua capacidade de funcionar tanto em modo automático quanto manual confere-lhe uma versatilidade inestimável, adaptando-se às necessidades variadas do seu negócio, seja um restaurante de alta cozinha, um supermercado movimentado ou uma empresa de catering com grandes volumes.

Equipada com um revestimento antiaderente em todas as peças externas de alumínio, esta cortadora não só garante a resistência a detergentes agressivos, como também facilita imenso a sua limpeza diária. A regulação da velocidade do carro, que atinge até 60 fatias por minuto, assegura uma produtividade elevada sem comprometer a qualidade do corte. Com uma transmissão fiável por correia "multygrip" e um motor potente e silencioso, este equipamento é sinónimo de durabilidade e desempenho consistente, contribuindo para a eficiência operacional da sua empresa.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias, supermercados, restaurantes, hotéis e empresas de catering, esta fiambreira automática destaca-se pela sua capacidade de processar grandes volumes de produtos com facilidade. A espessura de corte de 20 mm oferece a flexibilidade necessária para diversas preparações culinárias, desde fatias finas para sanduíches gourmet a pedaços mais grossos para pratos principais. A sua construção em liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva confere-lhe não só uma robustez notável, mas também uma leveza que facilita a movimentação e o posicionamento dentro de espaços de trabalho exigentes. Invista numa máquina de corte que irá elevar a qualidade dos seus produtos e agilizar o seu serviço.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	Ø 350 mm
Espessura de Corte	Até 20 mm
Velocidade do Carro	0 a 60 fatias/minuto
Materiais Externos	Alumínio com revestimento antiaderente

Cor	Preto
Transmissão	Correia "multygrip"
Dimensões (LPA)	725x720x595 mm
Construção	Liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosivo

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem desta fiambreira automática?

A principal vantagem é a sua versatilidade, permitindo operação automática para alta produtividade e manual para maior controlo, adaptando-se a diversas necessidades de corte de carnes frias de forma eficiente.

Este equipamento é adequado para utilização em que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para uma ampla gama de estabelecimentos profissionais, incluindo supermercados, restaurantes, empresas de catering e outras indústrias alimentares que exijam um corte preciso e rápido.

Como o revestimento antiaderente contribui para a manutenção da máquina?

O revestimento antiaderente em todas as peças externas facilita significativamente a limpeza diária, tornando-a mais rápida e eficaz, além de garantir a resistência a detergentes agressivos e prolongar a vida útil do equipamento.

A espessura de corte pode ser ajustada?

Sim, a máquina permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 20 mm, oferecendo grande flexibilidade para preparar diferentes tipos de fatias, de acordo com as suas especificações culinárias.

Que tipo de transmissão possui esta máquina e quais os seus benefícios?

Esta máquina possui um sistema de transmissão por correia "multygrip", que assegura um funcionamento fiável e um motor potente e silencioso, contribuindo para um desempenho consistente e duradouro no ambiente de trabalho.