

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortador de Fiambre Eléctrico Profissional 30cm, 550x640x530 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.045	<b>Modelo:</b>	CORTADORA GLM 30E(300)CE C/OP.3
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CORTADORA GLM 30E(300)CE C/OP.3

### Descricao Resumida

Cortador de fiambre elétrico profissional com lâmina de 300 mm e espessura de corte ajustável (0-14 mm). Ideal para HORECA, com motores independentes para precisão e afiador integrado. Dimensões: 550x640x530 mm.

## Descrição Completa

### Cortador de Fiambre Elétrico Profissional — Vantagens e Performance

Este cortador de fiambre elétrico (também conhecido como fiambreira ou slicer), é uma ferramenta indispensável para qualquer negócio HORECA que exija precisão e eficiência. Concebido para uso intensivo, assegura fatias perfeitas de 0 a 14 mm de espessura, ideais para charcutarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A sua robustez e design focado na funcionalidade garantem um desempenho contínuo e fiável em ambientes de alta exigência. A potência do motor de 0,40 kW confere-lhe a capacidade de operar com distintos tipos de carnes frias, e os seus motores separados para a lâmina e o carro melhoram a precisão e a durabilidade do equipamento.

A segurança do operador é uma prioridade, com características como a proteção de lâmina móvel e externa fixa, prevenindo contactos acidentais. A facilidade de limpeza é assegurada por peças removíveis, o que contribui para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna, até hotéis com serviço de pequeno-almoço e buffets. É igualmente ideal para talhos e charcutarias que exijam um corte preciso e uniforme de fiambre, carnes frias e outros enchidos.

A sua capacidade de manter um ritmo elevado de trabalho torna-o uma excelente escolha para cozinhas industriais e operações de catering com grande volume de preparação de alimentos, garantindo consistência e apresentação impecável em cada fatia.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	550 x 640 x 530 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Diâmetro da lâmina</b>	300 mm
<b>Espessura de corte</b>	0 - 14 mm
<b>Peso líquido</b>	41 kg
<b>Potência do motor</b>	0,40 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Interruptores</b>	ON/OFF com LED
<b>Motores</b>	Separados para corte e carro
<b>Afiador</b>	Integrado
<b>Proteção da lâmina</b>	Móvel e anel externo fixo
<b>Peças removíveis para limpeza</b>	Tampa da lâmina, placa de suporte do produto, defletor de fatia (aço inoxidável), aperto de carne (alumínio)
<b>Carro</b>	Retorno automático ao utilizador
<b>Placa de calibração</b>	Bloqueada quando o botão de índice está a zero, com contador.