

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Elétrica 300 mm Profissional 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.046	Modelo:	UD2086.046
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	550 x 640 x 530 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.046

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este cortador elétrico industrial? A: O cortador elétrico industrial possui dimensões de 550x640x530 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma operação e limpeza adequadas, recomendamos um espaço de trabalho que permita o acesso fácil ao equipamento e a movimentação das peças removíveis., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este cortador de charcutaria? A: Este cortador elétrico para charcutaria opera com uma tensão de 230V e tem uma potência de motor de 0,40 kW. A instalação deve ser realizada numa tomada com ligação à terra adequada e por um profissional qualificado, assegurando a conformidade com as normas de segurança elétricas aplicáveis., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste cortador de carne fria? A: A limpeza é simplificada pelas peças removíveis, incluindo a tampa da lâmina, a placa do suporte do produto, o defletor de fatia de aço inoxidável e o aperto de carne de alumínio. É fundamental limpar o equipamento após cada utilização para garantir a higiene e o bom funcionamento. O afiador integrado facilita a manutenção da lâmina. Consulte o manual para instruções detalhadas de limpeza e manutenção preventiva., Q: Quais os elementos teflonados incluídos com este cortador industrial? A: Este cortador industrial vem equipado com elementos teflonados na lâmina, na vela e no resguardo. Estes componentes antiaderentes otimizam o corte e facilitam a limpeza, sendo ideais para o processamento de charcutaria e outros produtos alimentares que possam aderir a superfícies metálicas.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Cortador Elétrico Industrial, Fiambreira Profissional, Slicer de Charcutaria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12401
Alt Text Imagens	Cortadora G1m 30e(300)ce C/op.3+op.129+op.097 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora G1m 30e(300)ce C/op.3+op.129+op.097 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRFD10L10LARC,HRFD10L10LARS,HRFD8L8LC

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Afiagem Regular: Utilize o afiador integrado diariamente ou sempre que notar perda de precisão no corte. Uma lâmina bem afiada não só garante fatias perfeitas como prolonga a vida útil do equipamento e aumenta a segurança do operador., Espessura Otimizada: Experimente diferentes espessuras para cada tipo de charcutaria. Para presunto cru, uma fatia quase translúcida realça o sabor, enquanto para rosbife ou queijo, uma espessura ligeiramente maior pode ser preferível para consistência e apresentação., Limpeza Pós-Uso: Desmonte as peças removíveis (tampa da lâmina, suporte do produto, defletor) para uma limpeza profunda após cada utilização. Isto é vital para prevenir a contaminação cruzada e cumprir as normas HACCP em ambientes profissionais., Posicionamento Estratégico: Coloque o cortador numa superfície estável e de fácil acesso, com espaço suficiente para manusear as peças de charcutaria e para a recolha das fatias, otimizando o fluxo de trabalho e a ergonomia do operador.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chef Executivo / Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel / Proprietário de Restaurante</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>Interruptores ON / OFF com LED.
 Motores separados: um para cortar e outro para a carruagem.
 Afiador integrado.
 Proteção de lâmina móvel para evitar contato fortuito.
 Peças removíveis para limpeza: tampa da lâmina, placa do suporte do produto, defletor de fatia de aço inoxidável, aperto de carne de alumínio.
 Proteção do anel da lâmina externa fixa.
 O carro que retorna automaticamente para o utilizador uma vez que a operação de corte está concluída.
 Placa calibração bloqueada quando o botão de índice é ajustado para zero.Com contador
 com elementos teflonados (Lâmina + Vela + Resguardo)</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 550x640x530 mm
 Lâmina diam. 300 mm
 Espessura de corte 0-14 mm
 Peso Net 41 kg
 Potência: do Motor: 0,40 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRFD10LC,HRFD8LARC,HRFD10LS</p>

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Hotéis e Resorts de Luxo: Em buffets de pequeno-almoço ou jantares de gala, onde a apresentação impecável é crucial, este cortador permite fatiar presuntos de porco preto, paio ou queijos curados com espessuras exatas, assegurando uma experiência gastronómica superior e minimizando o desperdício de produtos de alto valor.,
Restaurantes com Serviço à La Carte e Tapas: Para a confeção de entradas, tábuas de enchidos regionais ou sanduíches gourmet, a capacidade de ajustar a espessura de corte entre 0 e 14 mm é fundamental. Permite adaptar o corte ao tipo de charcutaria e à receita específica, garantindo a textura e o sabor ideais em cada prato, desde finas fatias de fiambre a rodelas mais substanciais de chouriço.,
Empresas de Catering para Eventos e Banquetes: No serviço de catering, onde o volume e a rapidez são cruciais, o motor potente e o carro com retorno automático aceleram o processo de preparação de grandes quantidades de carnes frias para canapés, pratos principais ou estações de corte ao vivo, mantendo a consistência e a higiene exigidas em ambientes de evento de grande escala.

Uso Profissional - Introdução

O cortador eléctrico industrial de 300 mm é uma ferramenta indispensável para otimizar a preparação de charcutaria e carnes frias em qualquer operação HORECA. Projetado para oferecer precisão e consistência inigualáveis, este equipamento garante fatias uniformes e rápidas, elevando a qualidade do produto final e a eficiência operacional, essencial para cozinhas de alta performance em Portugal.

Descricao Resumida

Fiambreira industrial eléctrica 230V com lâmina de 300 mm para charcutaria. Oferece corte de 0-14 mm, afiador integrado, segurança e peças removíveis para uma limpeza eficaz, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para revolucionar a eficiência no ambiente de cozinhas profissionais, talhos e charcutarias. Com a sua lâmina de corte de 300 mm e espessura ajustável entre 0 e 14 mm, permite fatiar charcutaria, enchidos e carnes frias com máxima precisão e uniformidade. A máquina profissional otimiza o fluxo de trabalho e garante a consistência essencial para a restauração. Eleva a qualidade dos seus preparados através de cortes perfeitos e consistentes.

Dotado de motores independentes para a lâmina e para o carro, este cortador oferece um desempenho robusto e maior longevidade. A segurança operacional é assegurada por interruptores ON/OFF com indicadores LED, um afiador integrado para manter a lâmina sempre eficiente, e proteção móvel para prevenir qualquer contacto acidental. Além disso, a placa de calibração bloqueia a espessura programada, garantindo fatias idênticas em todas as operações.

Pensando na higiene e na facilidade de manutenção, esta fiambreira possui componentes facilmente removíveis, como a tampa da lâmina, a placa de suporte do produto, o defletor de fatia em aço inoxidável e o aperto de carne em alumínio. O carro, com o seu sistema de retorno automático, agiliza as operações e contribui para um ambiente de trabalho mais dinâmico.

Aplicações Profissionais

Este slicer é indispensável para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de fiambre, enchidos, carnes frias e outros produtos com uma precisão excepcional. A sua construção robusta e as avançadas características de segurança tornam-no uma ferramenta essencial para cozinhas industriais e estabelecimentos com alta demanda. A sua versatilidade permite adaptar-se a diversos contextos, desde a preparação de entradas sofisticadas a grandes produções para eventos. Garante que cada fatia contribui para a experiência gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	550x640x530 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Espessura de Corte	0-14 mm
Peso Líquido	41 kg
Potência do Motor	0,40 kW
Tensão Elétrica	230 V
Interruptores	ON/OFF com LED
Motores	Separados para lâmina e carro
Afiador	Integrado

Segurança da Lâmina	Proteção móvel e anel externo fixo
Limpeza	Peças removíveis para fácil higienização
Recursos Especiais	Carro com retorno automático, placa de calibração com bloqueio a zero, elementos teflonados (Lâmina + Vela + Resguardo)

Perguntas Frequentes

P: Qual a importância do afiador integrado no cortador de carne fria?

R: O afiador integrado garante que a lâmina esteja sempre no seu ponto ideal de corte, o que prolonga a vida útil da máquina e assegura fatias perfeitas e uniformes, essenciais para a apresentação dos seus produtos.

P: Como a proteção móvel da lâmina aumenta a segurança do utilizador?

R: A proteção móvel foi cuidadosamente projetada para evitar contactos acidentais com a lâmina, minimizando o risco de acidentes durante a operação e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

P: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para este fatiador?

R: A máquina tem peças removíveis que simplificam a limpeza profunda, como a tampa da lâmina e a placa de suporte. Recomenda-se a limpeza regular destas peças, facilmente laváveis, para assegurar a higiene e o bom funcionamento do equipamento.

P: Quais as dimensões e o tipo de energia necessários para esta fiambreira?

R: Este equipamento tem dimensões de 550x640x530 mm (LxPxA) e funciona com uma tensão elétrica de 230V. Esta informação é crucial para planear a sua instalação numa cozinha profissional e garantir a compatibilidade com a sua infraestrutura existente.

P: Posso fatiar uma grande variedade de produtos com este equipamento?

R: Sim, com a espessura de corte ajustável de 0 a 14 mm, este cortador permite processar uma vasta gama de produtos, desde fiambre e enchidos a outras carnes frias. A sua capacidade de precisão torna-o ideal para diversas necessidades culinárias.