

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Lâmina 300 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.075	Modelo:	UD2086.075
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	580 x 630 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.075
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Fiambreira industrial profissional com lâmina de 300 mm e ajuste de 0-14 mm de espessura. Ideal para cortes precisos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, esta fiambreira, ou cortador de carne fria, com uma lâmina de 300 mm oferece um desempenho excepcional e precisão inigualável no corte. A robustez da sua construção em conjunto com a facilidade de operação garantem resultados uniformes para uma vasta gama de produtos de charcutaria, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de elevado ritmo.

A versatilidade é um atributo primordial, permitindo ajustar a espessura de corte de 0 a 14 mm com controlo total. Os interruptores ON/OFF com indicador LED e a transmissão por correia asseguram um funcionamento suave e seguro, características indispensáveis em espaços de trabalho exigentes que requerem um fatiador eficiente e fiável.

A higienização e manutenção são significativamente simplificadas devido à inclusão de peças removíveis, como a tampa da lâmina, o suporte do produto e o defletor de fatia, todos em aço inoxidável. O afiador integrado, que também pode ser removido, assegura que a lâmina esteja sempre pronta para cortes precisos e eficientes, contribuindo para prolongar a vida útil do equipamento e manter a qualidade do seu slicer profissional.

Aplicações Profissionais

Este cortador é a solução ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias e cozinhas industriais que procuram fatiar fiambre, enchidos, queijos e outros alimentos similares com uma precisão e consistência elevadas. É perfeito para negócios com um volume de produção médio a alto, onde a agilidade e a qualidade do corte são cruciais para a apresentação de pratos e sandes.

Excelente para buffets e serviços de catering, onde a apresentação dos alimentos é um fator diferenciador, garantindo fatias uniformes e visualmente apelativas. A sua construção robusta adapta-se na perfeição aos ambientes mais intensos da indústria alimentar, fornecendo um desempenho constante e fiável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	580 x 630 x 460 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Espessura de Corte	0 - 14 mm
Peso Líquido	25 kg
Potência do Motor	0,25 - 0,30 kW
Tensão	230 V
Interruptores	ON / OFF com indicador LED
Transmissão	Por correia
Peças Removíveis para Limpeza	Tampa da lâmina, suporte do produto, aperto de carne de alumínio, defletor de fatia de aço inoxidável, lâmina inclinada a 45°
Afiador	Embutido e removível
Proteção	Suporte do produto de plexiglás transparente

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta fiambreira e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta fiambreira profissional possui dimensões de 580x630x460 mm (largura x profundidade x altura). Para uma operação segura e eficiente, é crucial garantir espaço suficiente que facilite o movimento lateral durante o corte e a manipulação do produto.

Q: Esta fiambreira é fácil de limpar e manter?

A: Sim, a conceção desta fiambreira foca-se na facilidade de limpeza e manutenção. Conta com peças removíveis, como a tampa da lâmina, o suporte do produto e o defletor de fatia, que permitem uma higiene completa e rápida após cada utilização.

Q: Qual é o diâmetro da lâmina e a espessura máxima de corte que este equipamento permite?

A: Esta fiambreira está equipada com uma lâmina robusta de 300 mm de diâmetro. Permite ajustar a espessura de corte de 0 a 14 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos e espessuras de produtos de charcutaria.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina de fatiar?

A: Esta máquina de fatiar opera com uma tensão de 230 V. É fundamental verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento para garantir um funcionamento seguro e otimizado do aparelho.

Q: Que tipo de produtos posso fatiar com esta fiambreira?

A: Esta fiambreira é ideal para uma ampla variedade de produtos, incluindo fiambre, enchidos, queijos e outras carnes frias. A precisão e a uniformidade de corte garantem excelentes resultados para diversas preparações culinárias.