

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora de Fiambre Linha Profissional Lâmina 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.075	Modelo:	CORTADORA GL300 CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA GL300 CE

Descricao Resumida

Cortadora de fiambre profissional com lâmina de 300 mm e espessura de corte ajustável (0-14 mm). Ideal para HORECA, garante cortes precisos e higiene.

Descrição Completa

Cortadora de Fiambre Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta cortadora de fiambre com lâmina de 300 mm oferece um desempenho excepcional e precisão no corte. A sua robustez e facilidade de operação garantem resultados perfeitos para uma vasta gama de produtos de charcutaria, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

A versatilidade é uma característica chave, permitindo ajustar a espessura de corte de 0 a 14 mm com total controlo. Os interruptores ON/OFF com indicador LED e a transmissão por correia asseguram um funcionamento suave e seguro, indispensável em ambientes de trabalho exigentes.

A limpeza e manutenção são simplificadas graças às peças removíveis, incluindo a tampa da lâmina, o suporte do produto e o defletor de fatia de aço inoxidável. O afiador embutido, também removível, garante que a lâmina esteja sempre afiada para cortes precisos e eficientes, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Esta cortadora é ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias e cozinhas industriais que necessitam de cortar fiambre, enchidos, queijos e outros produtos similares com elevada precisão e consistência. É perfeita para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a rapidez e a qualidade do corte são cruciais para a preparação de pratos e sandes.

Excelente para buffets e serviços de catering, onde a apresentação dos alimentos é fundamental, garantindo fatias uniformes e apelativas. A sua construção robusta adapta-se perfeitamente aos ambientes mais intensos da indústria alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580 x 630 x 460 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm

Característica	Detalhe
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