

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora Fiambre Vertical 300 mm Profissional 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.310	Modelo:	CORTADORA 300 V.P/C.F.C/N (104.30N)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA 300 V.P/C.F.C/N (104.30N)

Descricao Resumida

Cortadora vertical profissional de 300 mm. Ideal para fiambre e carnes frias, oferece cortes precisos milimétricos. Design compacto em alumínio anodizado, fácil de limpar e operar, com 230V de tensão.

Descricao Completa

Cortadora Fiambre Vertical — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta cortadora vertical oferece um desempenho superior num design compacto, otimizando o espaço na sua cozinha profissional. Garante cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e qualidade dos seus pratos.

A construção robusta, com componentes de alta precisão, assegura uma operação fiável e duradoura, mesmo em ambientes de uso intensivo. A seleção de corte milimétrico permite adaptar-se a qualquer tipo de produto, desde fiambre a carnes frias, com total controlo e eficiência.

Os dispositivos de segurança incorporados, aliados a elementos como o afiador montado e as peças removíveis para fácil limpeza, como a tampa da faca e o defletor de fatia, garantem a máxima higiene e segurança alimentar, cumprindo as normas CE aplicáveis. O design elegante em alumínio anodizado complementa a funcionalidade, adequando-se a qualquer ambiente profissional.

Aplicações

Esta cortadora é ideal para restaurantes, charcutarias, hotéis, e gastrobares que necessitam de cortar fiambre e carnes frias com elevada precisão e rapidez. É uma solução eficiente para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a qualidade do corte é um diferencial. Perfeita para fatiar, com uniformidade, os mais variados produtos para buffets, sanduíches gourmet ou composições de pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x500x400 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm
Peso bruto	28 kg

Característica	Detalhe
Potência	0,27 hp
Tensão	230 V