

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora de Fiambre Industrial 300 mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.545	Modelo:	CORTADORA MAX 300CE/BZ 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA MAX 300CE/BZ 400V

Descricao Resumida

Cortadora industrial de fiambre e carnes frias para uso exigente. Lâmina 300 mm, motor 0,375 hp, ajuste de espessura 0-24 mm. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Cortadora de Fiambre Industrial — Principais Vantagens

Equipada com uma lâmina cônica forjada de 300 mm de diâmetro e um potente motor de 0,375 hp, esta cortadora foi concebida para um desempenho superior e uma durabilidade excepcional. É ideal para uso intensivo em ambientes comerciais, garantindo cortes precisos e eficientes de uma vasta gama de produtos.

O sistema de transmissão por engrenagem helicoidal em banho de óleo assegura um funcionamento suave e silencioso, minimizando o desgaste e prolongando a vida útil do equipamento. O controlo de espessura de 0 a 24 mm, ajustável através de um botão graduado com mecanismo de engrenagem, permite uma personalização exata para diversas necessidades de corte.

O trolley deslizante em rolamentos de esferas, juntamente com o avanço do produto num carrinho duplo com mecanismo anti-desperdício, facilita a operação e otimiza o aproveitamento do produto. Todas as peças em contacto com os alimentos são completamente desmontáveis, simplificando a limpeza e manutenção, e garantindo a máxima higiene em conformidade com as normas HACCP.

Aplicações

Esta cortadora é a solução perfeita para supermercados, talhos, delicatessens, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração que necessitam de cortar grandes volumes de fiambre, charcutaria e até carnes congeladas. A sua construção robusta e funcionalidade avançada tornam-na indispensável para operações que exigem precisão, rapidez e higiene.

É particularmente indicada para preparações que requerem fatias uniformes, desde espessuras ultrafinas para carpaccios até fatias mais robustas para sanduíches e pratos principais, tornando-a versátil para qualquer menu profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	720 x 520 x 520 mm

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	36 kg
Potência	0,375 hp
Tensão	400V
Controlo de Espessura	0 a 24 mm
Transmissão	Engrenagem helicoidal em banho de óleo
Mecanismo Anti-Desperdício	Sim
Limpeza Simplificada	Peças desmontáveis