

# 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

## Cortadora de Fiambre Industrial 300 mm 400V

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

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