

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fiambreira Industrial com Lâmina 300 mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.582	<b>Modelo:</b>	UD2086.582
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	550 x 590 x 500 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2086.582
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 300 mm e apontador de precisão. Ideal para cozinhas profissionais e hotéis, garante cortes uniformes e higiene.

## Descricao Completa

### Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento industrial foi concebido para responder às exigências mais rigorosas do setor de restauração e hotelaria. A sua eficiência e precisão são inigualáveis, proporcionando um desempenho superior em estabelecimentos com elevado volume de trabalho. A construção robusta e a funcionalidade intuitiva garantem uma operação fiável e duradoura.

Com um apontador de precisão incorporado e uma lâmina cónica forjada de 300 mm, esta máquina garante cortes uniformes e impecáveis, cruciais para uma apresentação de alimentos de alta qualidade. O sistema de correia eletrónica Poly-V e o tensor de correia automático asseguram um funcionamento contínuo e sem falhas, minimizando a necessidade de manutenção.

A facilidade de higienização é um dos seus maiores atributos. Todas as peças em contacto com os alimentos são completamente removíveis, permitindo uma limpeza profunda e rápida. Este aspeto é fundamental para a manutenção dos mais altos padrões de segurança alimentar. O sistema de poupança de energia integrado contribui, adicionalmente, para a redução dos custos operacionais, tornando-a uma solução economicamente vantajosa e sustentável.

### Aplicações Profissionais

É uma ferramenta indispensável para supermercados, talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que requerem o fatiamento preciso e rápido de carnes frias e produtos similares. O carro deslizante em rolamentos de esferas e o mecanismo anti-desperdício tornam-na ideal para ambientes de produção intensiva, otimizando o processo de preparação e minimizando perdas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	550x590x500 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	30 kg

Característica	Detalhe
Potência	0,3 hp
Volume	0,16 m³

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta fiambreira é adequada para carnes congeladas?**

Sim, a lâmina cônica forjada e o motor potente permitem o corte eficiente de carnes congeladas, garantindo uma versatilidade excepcional na sua utilização diária.

### **Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento?**

A limpeza é simplificada pelo facto de todas as peças em contacto com os alimentos serem completamente removíveis. Recomenda-se a higienização regular com produtos adequados para equipamentos de preparação alimentar, de modo a garantir a longevidade e a segurança do equipamento.

### **Qual a espessura máxima de corte que consigo obter com esta máquina?**

O controlo de espessura é realizado através de um mecanismo de came, ajustável por um botão graduado. Este sistema permite uma regulação precisa para adaptar-se às suas necessidades específicas de corte, desde fatias muito finas até mais robustas.

### **Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fiambreira?**

Esta máquina requer uma tensão de [V] para operar, com uma potência de 0,3 hp. É aconselhável consultar um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas elétricas locais e uma instalação segura.

### **Que acessórios estão incluídos com a fiambreira, e existem acessórios compatíveis opcionais?**

A fiambreira inclui um apontador de precisão incorporado. Relativamente a acessórios opcionais, eles podem variar; sugerimos verificar a descrição completa do produto ou contactar o nosso apoio ao cliente para obter informações detalhadas sobre as opções disponíveis que podem otimizar ainda mais a sua utilização.