

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Automática 350mm com Contador 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.635	Modelo:	UD2086.635
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	66 kg	Dimensões:	650 x 790 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.635

FAQ

Q: Quais as dimensões da cortadora Matic 350mm e o espaço necessário para a sua instalação? A: A cortadora Matic 350mm tem dimensões de 650x790x620 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na bancada ou área de trabalho que permita a sua estabilidade e acesso fácil para operação e manutenção. Considere também espaço para a movimentação das fatias e o acesso para limpeza., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento da cortadora? A: Esta cortadora opera com uma tensão de 400V e uma potência de 375W. É crucial assegurar que a instalação elétrica do local possui uma tomada trifásica compatível e que a rede elétrica consegue suportar esta potência máxima para evitar sobrecargas ou danos ao equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da cortadora de fatias para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A cortadora Matic 350mm foi concebida para uma limpeza fácil, sendo totalmente destacável. Recomenda-se a desmontagem das partes removíveis após cada uso e a limpeza com produtos específicos para equipamentos alimentares. A lâmina de cromo duro deve ser limpa cuidadosamente e a unidade de afiação auto-alinhada deve ser verificada periodicamente. A transmissão conduzida por engrenagens é permanentemente lubrificada, não exigindo intervenção regular neste aspeto., Q: É possível operar a cortadora Matic 350mm de forma manual, e como se alternam os modos de funcionamento? A: Sim, para além do funcionamento automático que sincroniza a faca e o transporte para máxima eficiência, esta cortadora permite a operação manual. O modo manual é ativado simplesmente removendo a embraiagem automática, oferecendo flexibilidade conforme a necessidade do operador e o tipo de produto a fatiar.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Cortadora Automática de Fatias, Cortadora Carnes Frias 400V, Fiambreira Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12521
Alt Text Imagens	Cortadora Matic 350ce/bz C/contador Fatias 400v Fiambreira automática Matic 350 CE BZ em aço inoxidável com contador de fatias digital para charcutaria profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora Matic 350ce/bz C/contador Fatias 400v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRMF9004E,HRMF6004E

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite o sistema de auto-afiação incorporado para manter a lâmina sempre em condições ótimas, garantindo cortes limpos e prolongando a vida útil do equipamento e da lâmina, sem necessidade de paragens para manutenção manual., Utilize a funcionalidade de operação automática com o contador para pré-preparar porções exatas de charcutaria, evitando desperdício e padronizando o controlo de porções em diferentes serviços ou estações de trabalho., Para produtos mais delicados ou com formas irregulares, alterne para o modo manual e utilize a embraiagem para um controlo mais fino, assegurando que o produto é fatiado sem danos e com a melhor apresentação., Implemente um protocolo de limpeza diária dos componentes destacáveis para manter a higiene alimentar e a performance do equipamento, especialmente o transporte deslizante sobre rolamentos de esferas, que garante um movimento suave e sem atritos.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador/Responsável de Aprovisionamento HORECA</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Unidade de afiação auto-alinhada incorporada
 Lâmina de cromo duro à terra oca
 Transmissão conduzida por engrenagens permanentemente lubrificada
 O controle de thickness fácil de configurar dá cortes de 0 a 8 mm
 Transporte deslizante sobre rolamentos de esferas
 Funcionamento automático: a faca e o transporte são sincronizados para obter a melhor eficiência
 Trabalho manual: obtido pela remoção da embreagem automática
 Dispositivo de empilhamento automático
 Layout automático da fatia
 Totalmente destacável para limpeza fácil</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 650x790x620 mm
 Lâmina diam. 350 mm
 Peso bruto: 66 kg
 Potência: 375 w</p><p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000756,EX19000759,EX19000755</p>

Uso Profissional - Casos de Uso

Buffets de Pequeno-Almoço e Eventos em Hotéis: Em hotéis com grande afluência, esta cortadora permite fatiar rapidamente grandes volumes de charcutaria (presunto, paio, fiambre) para buffets, com a espessura exata desejada e contagem automática das fatias, garantindo consistência e minimizando o tempo de reabastecimento durante os picos de serviço. O empilhamento automático é crucial para uma apresentação cuidada e eficiente.

Cozinhas Centrais e Catering para Grandes Eventos: Para cozinhas centrais que fornecem refeições para múltiplos estabelecimentos ou empresas de catering que preparam banquetes para centenas de pessoas, a capacidade de processar grandes quantidades de carne fria com precisão milimétrica e de forma automatizada assegura a uniformidade do produto e uma gestão de custos eficaz, fundamental para manter as margens e a qualidade em larga escala.

Charcutarias e Talhos Gourmet: Em charcutarias e talhos que se focam em produtos de alta qualidade, a cortadora Matic 350mm permite fatiar enchidos e presuntos curados com a delicadeza e precisão exigidas por clientes exigentes. A capacidade de corte fino (0-8mm) e o controlo exato do número de fatias são essenciais para valorizar o produto e oferecer um serviço personalizado, otimizando o tempo de atendimento ao cliente.

Uso Profissional - Introdução

A Cortadora Automática de Fatias Matic 350mm com Contador é uma solução de vanguarda para a preparação de charcutaria e carnes frias em ambientes HORECA e cozinhas industriais. Este equipamento, concebido para alta performance, assegura um corte consistentemente preciso e uma otimização significativa dos processos operacionais, elevando a produtividade e a qualidade da apresentação dos alimentos, elementos cruciais para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio em Portugal.

Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática com lâmina de 350mm, contador e empilhamento automático. Cortes de 0-8mm, funcionamento a 400V. Ideal para cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial Automática — Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Esta fiambreira de alta performance foi projetada para otimizar a preparação de carnes frias em cozinhas profissionais e talhos. A sua robustez e funcionalidades avançadas garantem fatias precisas e consistentes, sendo um elemento essencial para a qualidade e apresentação dos

produtos alimentares. A tecnologia de auto-afiação da lâmina de 350 mm e o transporte deslizante sobre rolamentos de esferas asseguram uma operação eficiente e uma longa durabilidade do equipamento.

Perfeita para otimizar os processos em estabelecimentos de restauração, hotelaria e charcutarias que exigem cortes rápidos e uniformes. A sua facilidade de manuseamento e manutenção, aliada à capacidade de operação em modos manual e automático, confere-lhe uma versatilidade inigualável no mercado. Este fatiador profissional é uma mais-valia para operações com volume elevado de produção, valorizando a homogeneidade do corte e a rapidez do serviço.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar automática é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor alimentar. Em restaurantes e hotéis, agiliza a preparação de entradas e componentes para buffets. Charcutarias e talhos beneficiarão da precisão no corte de enchidos e presuntos, garantindo a satisfação do cliente com fatias perfeitamente padronizadas. É indispensável em cozinhas industriais que procuram maximizar a produtividade no processamento de grande volume de carnes frias, assegurando a homogeneidade e a eficiência que são cruciais para o sucesso operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	650x790x620 mm
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Peso Bruto	66 kg
Potência	375 W
Tensão	400 V
Unidade de Afição	Auto-alinhada, incorporada
Lâmina	Cromo duro à terra oca
Transmissão	Por engrenagens permanentemente lubrificada
Controlo de Espessura	Fácil configuração, de 0 a 8 mm
Transporte	Deslizante sobre rolamentos de esferas
Funcionamento	Automático (sincronizado) e manual (com embraiagem)

Característica	Detalhe
Funcionalidades Adicionais	Dispositivo e layout automático de empilhamento de fatias, totalmente destacável para limpeza

Perguntas Frequentes

Q: Qual a espessura máxima de corte desta fiambreira profissional?

R: Esta fiambreira permite ajustar a espessura de corte entre 0 e 8 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e preferências de fatias, desde as mais finas às mais robustas.

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento da máquina de fatiar?

R: Esta máquina opera com uma tensão de 400V e uma potência de 375W. É fundamental garantir que a instalação elétrica da sua cozinha profissional possui uma tomada trifásica compatível e que a rede suporta a potência para evitar sobrecargas.

Q: Como se realiza a manutenção da fiambreira automática para garantir durabilidade e higiene?

R: A fiambreira Matic foi concebida para uma limpeza simplificada, sendo totalmente destacável. Recomenda-se a desmontagem das partes removíveis após cada utilização e a limpeza com produtos específicos para equipamentos alimentares, assegurando assim a higiene e prolongando a vida útil do aparelho.

Q: Esta cortadora de enchidos pode ser usada em modo manual e automático?

R: Sim, esta cortadora oferece a flexibilidade de operar tanto no modo automático, que sincroniza a lâmina e o transporte para máxima eficiência, como no modo manual, removendo a embraiagem automática para um controlo mais fino.

Q: O equipamento dispõe de contador de fatias?

R: Sim, esta fiambreira industrial inclui um contador de fatias integrado que, juntamente com o empilhamento automático, otimiza a preparação de porções exatas, sendo ideal para padronização e controlo do serviço em operações de elevado volume.