

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortadora Carne Fresca Vertical Inox 350 mm 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.906	<b>Modelo:</b>	CORTADORA VERT.VSVC 350 CE 380V CARNE FRESCA INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CORTADORA VERT.VSVC 350 CE 380V CARNE FRESCA INOX

### Descricao Resumida

Cortadora vertical de carne fresca em aço inoxidável com lâmina de 350 mm e 400V, ideal para talhos e restauração profissional. Design higiênico e de fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Cortadora de Carne Fresca — Cortadora Carne Fresca Vertical — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta cortadora vertical de carne fresca destaca-se pela sua robustez e higiene. A construção integralmente em aço inoxidável garante resistência excepcional à corrosão, agentes salinos e detergentes agressivos, assegurando uma longevidade superior e cumprindo os mais altos padrões sanitários.

O design inteligente permite uma limpeza rápida e eficaz, mesmo nas áreas de difícil acesso, sem necessidade de desmontagem. A placa de carne de grandes dimensões facilita o processamento de grandes volumes, enquanto o guia especial próximo à lâmina assegura cortes precisos e uniformes, evitando o desfibramento ou esmagamento da carne.

Todos os componentes internos delicados são totalmente impermeáveis, prevenindo qualquer oxidação ou deterioração e garantindo a máxima segurança alimentar. Este equipamento é uma solução de alta performance para talhos, talhos de supermercado e cozinhas profissionais que exigem precisão e durabilidade.

### Aplicações

Ideal para talhos, supermercados, restaurantes com elevado volume de produção de carne e unidades de catering. A sua performance é otimizada para o corte de carne fresca, garantindo fatias perfeitas sem desperdício. Adequada para estabelecimentos que necessitam de um equipamento fiável e de fácil manutenção para uso diário intenso.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x810x510 mm
Diâmetro da Lâmina	350 mm

Característica	Detalhe
Peso Bruto	57 kg
Tensão	400 V
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Carne	Fresca