

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora de Carnes Frias F195af com Afiador Automático 195mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.019	Modelo:	CORTADORA F195AF COM AFIADOR CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Descrição Resumida

Cortadora de carnes frias profissional com lâmina de 195mm. Construída em liga de alumínio anodizado para higiene. Inclui afiador automático para cortes precisos até 15 mm. Ideal para HORECA.

Descrição Completa

Cortadora de Carnes Frias — Principais Vantagens

A cortadora de carnes frias F195af é um equipamento indispensável para qualquer negócio HORECA que preze pela eficiência e higiene. Fabricada em liga de alumínio anodizado, garante uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os mais rigorosos requisitos sanitários. A sua construção robusta e materiais de alta qualidade asseguram uma durabilidade excepcional, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Equipada com um regulador de espessura decimal que permite cortes precisos até 15 mm, esta máquina é ideal para uma vasta gama de produtos. Desde enchidos e assados a queijos e carnes compactas, a qualidade do corte é sempre uniforme e sem esforço. O afiador automático integrado mantém a lâmina sempre afiada, otimizando o desempenho e a segurança operacional.

Com um funcionamento suave e silencioso, proporcionado pela montagem em rolamentos da lâmina com 195 mm de diâmetro, a cortadora assegura uma experiência de utilização confortável e produtiva. A robustez e a precisão dimensional garantem um investimento seguro e de longo prazo para hotéis, restaurantes, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que procuram excelência no serviço.

Aplicações

Esta cortadora é perfeita para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo:

- **Restaurantes e Buffets:** Para o corte eficiente de enchidos, queijos e carnes frias para entradas, pratos principais e buffets.
- **Talhos e Charcutarias:** Precisão e rapidez no serviço de corte de produtos frescos.

- **Hotéis:** Ideal para o pequeno-almoço e serviço de quartos, garantindo fatias finas e perfeitas para charcutaria e queijos.
- **Cozinhas Industriais:** Onde a produção em volume e a higiene são prioritárias, oferece consistência e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	360x520x315 mm
Diâmetro da Lâmina	195 mm
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	11 kg
Potência	0,20 hp
Tensão	230 V