

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial 220mm com Afiador Integrado 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.020	Modelo:	UD2101.020
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	13.5 kg	Dimensões:	405 x 580 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.020
Marca	UDI

Descricao Resumida

Fiambreira industrial versátil com lâmina de 220mm e afiador integrado. Ideal para cozinhas profissionais e charcutarias, garantindo fatias precisas até 15mm. Fácil limpeza e manutenção.

Descrição Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, esta fiambreira destaca-se pela sua robustez e fiabilidade inigualáveis. A construção em liga de alumínio anodizado não só confere uma durabilidade excepcional, como também garante uma higienização rápida e eficaz, cumprindo os rigorosos padrões de limpeza exigidos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

A precisão é crucial no fatiamento de charcutaria e assados, e o regulador de espessura decimal, com ajuste até 15 mm, assegura fatias uniformes e perfeitas. O seu design, que integra um sistema de afiador, facilita a manutenção contínua da lâmina, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo resultados consistentes ao longo do tempo.

Equipado com um motor de 0,25 HP e uma lâmina de 220 mm, este slicer oferece um funcionamento suave e silencioso. É ideal para processar uma vasta gama de produtos, desde carnes curadas a queijos e peixes, com a máxima eficiência e sem esforço.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é uma adição indispensável para restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e serviços de catering que procuram otimizar a preparação de produtos fatiados. A sua versatilidade permite o corte preciso de enchidos variados, assados, queijos compactos e até peixe, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias.

É particularmente adequada para estabelecimentos com um volume de produção médio a elevado, onde a rapidez, a uniformidade do corte e a facilidade de limpeza são fundamentais para a eficiência operacional e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	405x580x340 mm
Diâmetro da Lâmina	220 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	13,5 kg
Peso Bruto	15 kg
Potência	0,25 HP
Tensão	230 V
Material	Liga de alumínio anodizado
Regulador de Espessura	Decimal, até 15 mm
Afiador	Integrado

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte que a máquina permite?

O equipamento permite ajustar a espessura de corte até 15 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos, desde fatias finas de fiambre a queijos mais espessos.

Para que tipo de produtos esta fiambreira é mais adequada?

Esta fiambreira é ideal para fatiar carnes curadas, assados, queijos compactos e peixe, garantindo cortes precisos e uniformes em diversas texturas alimentares, tornando-a perfeita para charcutarias, restaurantes e hotéis.

Como se processa a limpeza e manutenção deste cortador de fiambre?

Fabricada em liga de alumínio anodizado, a superfície da máquina permite uma limpeza rápida e eficiente. Recomenda-se a higienização diária, ou após cada utilização prolongada, com produtos neutros e um pano macio. O afiador integrado facilita a manutenção da lâmina, assegurando o seu prolongado bom desempenho.

Esta máquina fatiadora inclui afiador?

Sim, este modelo de fiambreira vem equipado com um afiador integrado. Esta funcionalidade assegura que a lâmina se mantém sempre afiada, prolongando a sua vida útil e garantindo cortes precisos e consistentes sem a necessidade de acessórios adicionais.

Esta fiambreira é indicada para que tipo de estabelecimentos?

Esta máquina foi concebida para cozinhas de restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e serviços de catering, especialmente aqueles com volume de produção médio a alto que necessitam de rapidez, uniformidade de corte e facilidade de limpeza.