

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora de Fiambre Elétrica 250 mm com Afiador Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.021	Modelo:	CORTADORA F 250 A.F COM AFIADOR CE/D
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA F 250 A.F COM AFIADOR CE/D

Descricao Resumida

Cortadora de fiambre de 250 mm em liga de alumínio anodizado, com regulador de espessura de 0-16 mm e afiador integrado, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Cortadora de Fiambre Elétrica – Principais Vantagens

Esta cortadora de fiambre elétrica, com uma lâmina de 250 mm, foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria. A sua construção em liga de alumínio anodizado não só garante durabilidade e resistência à corrosão, como também facilita uma limpeza rápida e completa, assegurando os mais elevados padrões de higiene.

O equipamento permite um controlo preciso da espessura das fatias, ajustável de 0 a 16 mm através de um regulador de alta sensibilidade. Esta precisão é crucial para a padronização e otimização dos produtos fatiados, desde enchidos e assados a queijos e carnes compactas. O afiador integrado, de fácil montagem, garante que a lâmina mantenha um corte perfeito, minimizando interrupções e assegurando a consistência da qualidade do produto.

A bandeja deslizante, montada sobre rolamentos, oferece um movimento excepcionalmente fluido, permitindo o corte sem esforço de uma vasta gama de produtos volumosos. Este design ergonómico otimiza a produtividade e reduz o esforço do operador, características essenciais em ambientes de produção de alto volume.

Aplicações

Ideal para restaurantes, charcutarias, supermercados, hotéis e cozinhas industriais que procuram um equipamento robusto e eficiente para o corte de carnes frias, queijos, vegetais e outros alimentos. É perfeita para preparar pratos, sandes, tábuas de enchidos e qualquer aplicação onde a precisão e a uniformidade das fatias são determinantes para a apresentação e a experiência do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	425x620x370 mm
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Peso Líquido	15,5 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	18 kg
Potência	0,30 hp
Tensão	230 V
Espessura de Fatias	0 a 16 mm
Material	Liga de alumínio anodizado