

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Elétrica F275e AF 275mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.022	Modelo:	UD2101.022
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	16.5 kg	Dimensões:	440 x 620 x 390 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2101.022

FAQ

Q: Quais são as dimensões da cortadora de fiambre F275e AF e o espaço necessário para a sua instalação? A: A cortadora de fiambre F275e AF possui dimensões de 440x620x390 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação seguras e eficientes, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 cm em todas as laterais e na parte traseira do equipamento, bem como um espaço adequado na frente para operar a bandeja de corte confortavelmente. Certifique-se de que a superfície de trabalho é estável e capaz de suportar o peso do equipamento, que é de 16,5 kg (líquido)., Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para a cortadora de fiambre F275e AF? A: Para garantir a higiene absoluta e prolongar a vida útil da cortadora de fiambre F275e AF, é essencial realizar a limpeza após cada utilização. Devido à sua construção em liga de alumínio anodizado, pode ser limpa rapidamente. Utilize um pano húmido com detergente neutro para as superfícies externas e a bandeja, e siga as instruções do manual para a limpeza da lâmina e do afiador. Não utilize produtos abrasivos ou jatos de água de alta pressão. O afiador incorporado deve ser utilizado regularmente para manter a lâmina afiada, seguindo as recomendações do fabricante., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento da cortadora de fiambre F275e AF? A: A cortadora de fiambre F275e AF requer uma tensão de alimentação de 230 V. Certifique-se de que a tomada elétrica disponível é compatível com esta voltagem e que o circuito elétrico possui a capacidade adequada para suportar a potência de 0,30 hp do equipamento. Recomenda-se a utilização de uma tomada com ligação à terra para maior segurança. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Cortadora de fiambre elétrica, Cortadora de fiambre profissional, Máquina de fatiar carnes
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12775
Alt Text Imagens	Cortadora F 275e Af Com Afiador Ce/d Máquina de cortar fiambre profissional F 275e com afiador, em aço inoxidável para hotelaria e restauração. Máquina de cortar fiambre profissional F 275e com afiador incorporado, em aço inoxidável para talhos e restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora F 275e Af Com Afiador Ce/d
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU Título)	MS0704.19.002
Uso Profissional - Dicas	Para garantir a longevidade do motor e a precisão do corte, utilize o afiador incorporado apenas com a lâmina limpa e desengordurada., Ajuste a sensibilidade do regulador de espessura de acordo com a temperatura do produto; carnes ligeiramente refrigeradas oferecem fatias mais limpas e menos desperdício., Realize a limpeza profunda diária removendo os resíduos acumulados no protetor de lâmina para evitar a proliferação bacteriana e garantir a conformidade HACCP., Lubrifique periodicamente as guias do carro deslizante com óleo alimentar para manter a fluidez do movimento e reduzir o desgaste dos rolamentos.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sub-Chefes Executivos, Gestores de F&B e Responsáveis de Compras HORECA, Proprietários de Charcutarias e Estabelecimentos de Restauração
Descrição Curta Original	<p>A cortadora é feita de liga de alumínio anodizado, pode ser limpo rapidamente e garante hygiene absoluto. A espessura das fatias é estabelecida por um regulador muito sensível em uma base decimal e pode variar de 0 a 16 mm. Simples de montar, o afiador ajuda o usuário a manter uma borda perfeita. O deslizamento da bandeja montada em rolamentos tem um movimento excepcionalmente fluido que permite cortar salsichas volumosas, assados, queijos, peixe, carnes compactas etc.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 440x620x390 mm Diâmetro Lâmina 275 mm Peso líquido: 16,5 kg Peso bruto: 18 kg Potência: 0,30 hp</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFD10L10L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizada para o fatiamento em massa de charcutaria e queijos firmes, garantindo que todas as fatias mantêm a mesma espessura para controlo de custos e padronização do buffet. A suavidade da bandeja deslizante permite processar grandes volumes de produto com o mínimo esforço físico do operador., Cozinhas de Produção e Catering: Fundamental na preparação de componentes para sanduíches gourmet e tábuas de enchidos, onde a precisão de 0 a 16 mm permite alternar entre fatias translúcidas de presunto e cortes mais generosos de carnes assadas. O afiador incorporado assegura que a produção nunca pare por perda de fio na lâmina., Charcutarias e Cafetarias de Elevado Tráfego: Ideal para o serviço de balcão onde a rapidez e a apresentação são críticas, permitindo fatiar produtos compactos e volumosos com uma geometria de corte perfeita. A estrutura em alumínio anodizado facilita a higienização rápida entre diferentes tipos de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada.

Uso Profissional - Introdução

A cortadora de fiambre elétrica F275e AF é um equipamento de precisão essencial para otimizar o fluxo de trabalho em unidades de preparação dinâmica, combinando uma lâmina de 275 mm com um motor de 0,30 hp para garantir cortes consistentes e uniformes. Construída em liga de alumínio anodizado, esta máquina foi projetada para suportar o uso intensivo em ambientes B2B, assegurando a máxima higiene e uma durabilidade superior face às exigências do setor HORECA.

Descricao Resumida

Fiambreira industrial elétrica com lâmina de 275 mm e afiador incorporado. Desenhada para fatiar produtos de 0 a 16 mm com precisão. Construção robusta em alumínio anodizado para elevada higiene.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta fatiador industrial de alta precisão, concebido para responder às exigências do setor da restauração e hotelaria. Construído em liga de alumínio anodizado, este equipamento não só garante uma robustez excepcional e uma longa durabilidade, como também simplifica a limpeza, cumprindo rigorosos padrões de higiene em qualquer ambiente de trabalho.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo ajustar a espessura de corte de 0 a 16 mm através de um regulador de alta sensibilidade. Esta funcionalidade oferece-lhe a capacidade de preparar uma vasta gama de produtos, desde fatias muito finas para charcutaria gourmet até cortes mais robustos para carnes e queijos. O afiador incorporado assegura que a lâmina mantenha um fio perfeito, otimizando o seu desempenho e a qualidade do corte de forma consistente.

Com uma bandeja deslizante montada em rolamentos de alta qualidade, desfrutará de um movimento suave que facilita o fatiamento de diversos alimentos. Este sistema garante um fluxo de trabalho eficiente, minimizando o esforço e maximizando a produtividade na sua cozinha. Adquiria este equipamento robusto e melhore a eficácia das suas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento fiável para a preparação de alimentos. É perfeita para

fatiar carnes frias, enchidos, queijos e até vegetais, contribuindo para uma apresentação impecável e para a otimização de custos através da redução de desperdício. A sua capacidade de processar produtos volumosos e compactos torna-a uma ferramenta indispensável para estabelecimentos com um elevado volume de produção, agilizando tarefas repetitivas e garantindo a padronização dos cortes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	440x620x390 mm
Diâmetro da Lâmina	275 mm
Espessura de Corte	0 a 16 mm
Potência	0,30 hp
Tensão	230 V
Peso Líquido	16,5 kg
Peso Bruto	18 kg
Material	Liga de alumínio anodizado
Afiador	Incorporado

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte permitida por este equipamento?

Esta máquina permite ajustar a espessura das fatias entre 0 e 16 mm, o que oferece uma grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e necessidades culinárias. Pode facilmente adaptar o corte para charcutaria fina ou peças mais grossas de carne.

O corpo em liga de alumínio anodizado é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em liga de alumínio anodizado foi pensada para facilitar a limpeza rápida e garantir a manutenção dos mais elevados padrões de higiene em ambientes profissionais, como cozinhas de restaurantes e hotéis.

Este aparelho é adequado para que tipo de alimentos? Graças ao seu movimento suave da bandeja, é ideal para cortar enchidos volumosos, assados, diversos tipos de queijo e outras carnes compactas, tornando-o uma ferramenta versátil para qualquer preparação na sua cozinha.

É necessário adquirir um afiador separado para a lâmina?

Não, esta fiambreira já inclui um afiador incorporado de fácil utilização, que ajuda a manter a lâmina perfeitamente afiada para um desempenho de corte sempre otimizado e consistente.

Quais os requisitos de espaço para a instalação da fiambreira F275e AF?

Para uma instalação e operação seguras e eficientes, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 cm em todas as laterais e na parte traseira do equipamento, bem como um espaço adequado na frente para operar a bandeja de corte confortavelmente. A superfície de trabalho deve ser estável e capaz de suportar o peso do equipamento.