

# 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



Hotelequip.pt

## Fiambreira Industrial com Lâmina de 300 mm e Afiador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2101.023	<b>Modelo:</b>	2101.023
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2101.023

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 300 mm e afiador integrado, ideal para cortes precisos de 0 a 16 mm em diversas carnes e queijos.

## Descricao Completa

### Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma máquina de fatiar de última geração, concebida para um desempenho impecável e durabilidade excepcional. Este cortador, fabricado em liga de alumínio anodizado, assegura não só uma higiene exemplar, mas também uma limpeza rápida e descomplicada, ferramentas cruciais em qualquer ambiente de restauração.

A precisão é a chave em qualquer preparação culinária, e esta fiambreira não desilude. Com um regulador de espessura de fatias altamente sensível, permite ajustar cortes de 0 a 16 mm, ideal para uma vasta gama de produtos, desde carnes curadas a queijos e legumes. O sistema de deslizamento do prato, montado em rolamentos de esferas, garante um movimento suave e eficiente, facilitando o manuseamento mesmo com peças maiores e mais desafiantes.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para charcutarias, supermercados, delicatessens e cozinhas de hotelaria que exigem cortes perfeitos e consistentes. A sua versatilidade permite fatiar salsichas volumosas, assados, queijos ou peixe com facilidade e precisão. O afiador integrado assegura que a lâmina esteja sempre no seu melhor, garantindo cortes eficientes e reduzindo o tempo de manutenção, assim otimizando a produtividade da sua equipa.

A robustez da sua construção e os padrões de segurança adaptados a um ambiente profissional tornam-no num investimento seguro e duradouro. A sua montagem simplificada permite que o utilizador comece a trabalhar rapidamente, mantendo a produtividade sem interrupções. É uma mais-valia para negócios que prezem a qualidade no serviço e na apresentação dos seus alimentos.

### Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	495x650x440 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Corte Útil (LxA)	220x220 mm
Peso Líquido	23 kg

Peso Bruto	25 kg
Potência	0,35 hp
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a espessura máxima de corte que a máquina pode atingir?**

O aparelho permite ajustar a espessura das fatias de 0 a 16 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e necessidades de corte.

### **É fácil limpar o equipamento após a utilização?**

Sim, a máquina é fabricada em liga de alumínio anodizado, um material que facilita a limpeza rápida e garante uma higiene completa e sem problemas.

### **Posso fatiar vários tipos de alimentos com esta máquina?**

Com a sua lâmina afiada e sistema de deslizamento suave, é ideal para fatiar uma ampla variedade de produtos, incluindo salsichas volumosas, assados, queijos e carnes compactas.

### **A máquina inclui um afiador de lâmina?**

Sim, a máquina vem equipada com um afiador integrado, garantindo que a lâmina esteja sempre perfeitamente afiada para um corte eficaz e preciso.

### **Este equipamento é adequado para uso em pequenas ou grandes cozinhas profissionais?**

Devido à sua robustez, precisão e facilidade de operação, esta fiambreira é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos negócios de restauração até grandes cozinhas industriais, otimizando o fluxo de trabalho.