

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fiambreira Industrial Elétrica 350 mm | Corte 0-16 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2101.024	<b>Modelo:</b>	UD2101.024
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	36 kg	<b>Dimensões:</b>	585 x 890 x 480 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2101.024
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Fiambreira industrial de 350 mm para corte preciso de 0-16 mm. Construção em alumínio anodizado e afiador integrado para alta higiene e eficiência no setor profissional.

## Descricao Completa

### Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente de cozinhas profissionais, esta máquina de fatiar garante cortes uniformes e de alta precisão. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado assegura uma higiene inabalável, sendo facilmente desmontável para uma limpeza rápida e eficaz. O regulador de espessura de fatias, altamente sensível e preciso, permite ajustar o corte entre 0 e 16 mm, adaptando-se a uma vasta gama de produtos.

Desde enchidos volumosos a assados, queijos, peixe e carnes compactas, este equipamento oferece versatilidade e resultados excepcionais. O afiador integrado, de fácil montagem, mantém a lâmina com um gume perfeito, aumentando a eficiência operacional e prolongando a vida útil da sua fiambreira industrial. O deslizamento suave do tabuleiro, montado em rolamentos, proporciona uma experiência de corte sem esforço, essencial em cozinhas com elevada produção.

### Aplicações Profissionais

Esta fatiadora é ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, talhos e outras operações de restauração comercial que exijam um corte consistente e de alta qualidade. É a ferramenta perfeita para preparar pratos com fiambre, enchidos diversos, carnes frias, queijos e até vegetais, otimizando o trabalho diário e a apresentação culinária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxAl)	585x890x480 mm
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Peso Líquido	36 kg
Potência	0,50 hp
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Material	Liga de alumínio anodizado
Espessura de Corte	0 - 16 mm

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual a espessura máxima de corte que esta máquina pode produzir?**

A: A fiambreira industrial permite ajustar a espessura das fatias de forma contínua, variando entre 0 e 16 mm, o que oferece grande flexibilidade para diferentes tipos de produtos alimentares.

**Q: Que tipo de produtos alimentares podem ser fatiados com este equipamento?**

A: É perfeitamente adequado para cortar uma vasta gama de produtos, incluindo enchidos volumosos, assados, diversos tipos de queijos, peixe e carnes compactas, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

**Q: Como é feita a limpeza e manutenção da máquina de fatiar?**

A: A máquina é fabricada em liga de alumínio anodizado, o que permite uma limpeza rápida, assegurando a máxima higiene. O seu design permite uma desmontagem fácil dos componentes para uma higienização completa e o afiador integrado facilita a manutenção regular da lâmina.

**Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta fiambreira?**

A: Esta máquina de corte opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 0,50 CV, sendo comum na maioria das instalações elétricas profissionais, não necessitando de adaptações especiais.

**Q: Que benefícios o afiador integrado oferece na utilização diária?**

A: O afiador integrado é facilmente montável e mantém a lâmina sempre com um gume perfeito, aumentando significativamente a eficiência operacional e prolongando a durabilidade da lâmina, fundamental para um corte preciso e seguro.