

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora de Fiambre e Carnes Frias Ø 350 mm Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.025	Modelo:	CORTADORA F350 CE/P C/KIT TEFLON
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA F350 CE/P C/KIT TEFLON

Descricao Resumida

Cortadora de fiambre e carnes frias de uso profissional, com lâmina de 350 mm. Construção em alumínio anodizado para higiene e durabilidade. Ajuste de corte preciso de 0 a 16 mm. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Cortadora de Fiambre e Carnes Frias – Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, esta cortadora é a solução ideal para estabelecimentos que exigem precisão e durabilidade. A sua construção em liga de alumínio anodizado não só garante uma higiene impecável, facilitando a limpeza diária, como também assegura uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, prolongando a vida útil do equipamento.

A versatilidade é um dos pilares deste equipamento, permitindo o corte de uma vasta gama de produtos, desde fiambres e salsicharia volumosa a assados, queijos e carnes compactas. O controlador decimal sensível oferece um ajuste preciso da espessura das fatias, de 0 a 16 mm, adaptando-se a qualquer necessidade culinária.

A facilidade de manutenção é reforçada pelo afiador integrado, que garante uma lâmina sempre perfeita para cortes homogêneos e eficientes, minimizando o desperdício e maximizando a apresentação do produto. O tabuleiro com movimento fluido, montado em rolamentos, assegura uma operação suave e sem esforço, mesmo com peças de maior dimensão.

Aplicações

Esta cortadora é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, talhos, charcutarias, hotéis, supermercados e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de fatiar produtos de forma rápida, precisa e higiénica. É perfeita para preparar fiambres para sanduíches, fatias finas de carne assada para pratos principais, ou queijos para tábuas de degustação, suportando um volume de trabalho elevado com consistência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	585 x 890 x 480 mm

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Espessura de Corte	0 a 16 mm
Peso Bruto	36 kg
Potência	0,50 hp
Tensão	230 V
Material	Liga de Alumínio Anodizado