

# 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: 04/07/2026

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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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.

## Descrição 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

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