

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora de Fiambre e Carnes Frias com Afiador, Lâmina 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.026	Modelo:	CORTADORA F250R COM AFIADOR CE/D
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA F250R COM AFIADOR CE/D

Descricao Resumida

Cortadora de fiambre e carnes frias profissional com lâmina de 250mm. Construção em alumínio anodizado para higiene máxima, espessura de corte 0-16mm e afiador integrado.

Descrição Completa

Cortadora de Fiambre e Carnes Frias — Principais Vantagens

Esta cortadora profissional foi especificamente desenhada para oferecer um desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria. Construída em liga de alumínio anodizado, a sua superfície lisa facilita a limpeza rápida e assegura os mais elevados padrões de higiene, essenciais em qualquer cozinha industrial.

Com um regulador de espessura de fatias altamente sensível e preciso, permite ajustar cortes de 0 a 16 mm, garantindo versatilidade para diferentes tipos de produtos. Desde fiambre e enchidos volumosos até queijos e carnes compactas, esta máquina proporciona fatias consistentes e perfeitas.

O afiador integrado, de montagem simples, assegura que a lâmina mantenha um corte impecável, prolongando a vida útil do equipamento e otimizando a eficiência operacional. O movimento excepcionalmente fluido da bandeja, montada em rolamentos, contribui para uma experiência de utilização sem esforço e produtiva.

Aplicações

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de fatiar produtos como fiambre, enchidos, queijos e diversas carnes. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na adequada para uso diário e intensivo, garantindo produtividade e cortes precisos em qualquer volume de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	405x580x370 mm
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Peso Líquido	13,5 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	17 kg
Potência	0,25 hp
Tensão	230 V