

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora de Fiambre Elétrica de 300 mm com Afiador Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.028	Modelo:	CORTADORA F300R COM AFIADOR CE/D
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA F300R COM AFIADOR CE/D

Descricao Resumida

Cortadora de fiambre elétrica profissional com lâmina de 300 mm e afiador integrado. Fabricada em alumínio anodizado para higiene e durabilidade. Cortes de 0 a 16 mm.

Descricao Completa

Cortadora de Fiambre Elétrica — Principais Vantagens

Desenhada para a eficiência e higiene, esta cortadora de fiambre elétrica garante cortes precisos e consistentes, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração. Fabricada em liga de alumínio anodizado, a sua superfície lisa facilita uma limpeza rápida e completa, assegurando os mais altos padrões de higiene no seu negócio.

Com um regulador de espessura de fatias altamente sensível e em base decimal, poderá ajustar cortes entre 0 e 16 mm, adaptando-se perfeitamente a diferentes tipos de produtos. Desde os mais delicados curados a queijos mais compactos, esta versatilidade otimiza a apresentação e o porcionamento.

O afiador de lâmina integrado é um valioso aliado, permitindo ao utilizador manter um gume perfeito de forma simples e segura. Esta funcionalidade prolonga a vida útil da lâmina e assegura a consistência da qualidade do corte, minimizando interrupções para operações de manutenção.

A bandeja deslizante, montada sobre rolamentos, oferece um movimento excepcionalmente fluido. Permite processar uma vasta gama de alimentos, incluindo enchidos volumosos, assados, diversos queijos, peixe e carnes compactas, elevando a produtividade da sua cozinha profissional.

Aplicações

Esta cortadora é a solução ideal para restaurantes, charcutarias, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento robusto e fiável para o corte de carnes frias, enchidos e queijos. É particularmente indicada para ambientes com volume de trabalho médio a alto, onde a velocidade, precisão e higiene são cruciais.

A sua adaptabilidade permite-lhe ser um elemento central na preparação de pratos, aperitivos e buffets, garantindo uma apresentação impecável e padronizada dos alimentos. A potência e a precisão elétrica tornam-na indispensável para otimizar os processos de corte no dia a dia da sua operação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	485x650x440 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Líquido	19 kg
Peso Bruto	25 kg
Potência	0,33 kW
Tensão	230 V
Espessura de corte	0 a 16 mm
Material	Liga de alumínio anodizado
Afiador	Integrado