Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Cortadora de Fiambre Elétrica 300 mm com Lâmina Teflon

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.034	**Modelo:**	CORTADORA F 300E CE PROFISSIONAL + KIT TEFLON
Marca:	UDI	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA F 300E CE PROFISSIONAL + KIT TEFLON

Descricao Resumida

> Cortadora de fiambre elétrica profissional com lâmina de 300 mm teflonada, ideal para queijos e carnes. Construção em alumínio anodizado, fácil limpeza e segurança.

Descricao Completa

Cortadora de Fiambre Elétrica – Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente da hotelaria e restauração, esta cortadora de fiambre elétrica destaca-se pela sua robustez e design focado na higiene. Fabricada em liga de alumínio anodizado, assegura uma limpeza rápida e uma higiene impecável, essencial para qualquer estabelecimento alimentar. A sua durabilidade e resistência à corrosão garantem um investimento a longo prazo.

Equipada com uma lâmina de 300 mm com revestimento de teflon, este modelo é ideal para cortar uma vasta gama de produtos, incluindo queijos e carnes, sem aderência, otimizando o processo de preparação e minimizando o desperdício. O seu motor de 0,35 hp oferece a potência necessária para um corte eficiente e contínuo, mesmo em ambientes de elevado volume de trabalho.

A precisão é primordial, e esta cortadora permite um ajuste da espessura das fatias de 0 a 16 mm, através de um regulador decimal altamente sensível. Além disso, o sistema de afiador integrado facilita a manutenção da lâmina, assegurando sempre um corte perfeito e aumentando a vida útil do equipamento. O dispositivo de segurança de proteção de mãos reforça a segurança na operação do equipamento.

Aplicações

Esta cortadora de fiambre é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, charcutarias, hotéis, talhos e refeitórios que necessitam de fatiar produtos como fiambre, queijo, salsicharia e carnes cozinhadas. A sua construção robusta e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso intenso diário, garantindo a eficiência e qualidade no serviço.

É particularmente indicada para operações que exigem cortes precisos e consistentes, desde fatias finas para sanduíches e entradas, até cortes mais espessos para pratos principais. A lâmina teflonada é um diferencial chave para o corte de queijos, evitando a aderência e facilitando a separação das fatias. Ideal para estabelecimentos que valorizam a apresentação e a qualidade dos seus produtos fatiados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	495 x 650 x 440 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Rotações por Minuto (RPM)	300 rpm
Peso Bruto	23 kg
Potência	0,35 hp
Tensão	230 V
Espessura de Fatiado	0 a 16 mm
Dispositivo de Segurança	Proteção de mãos
Material	Liga de alumínio anodizado
Características Adicionais	Lâmina teflonada, afiador integrado, movimento fluido da bandeja