

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora Vertical de Fiambre 300 mm Manual com Volante

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.040	Modelo:	CORTADORA VERTICAL 300 CE VOLANTE CE/P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA VERTICAL 300 CE VOLANTE CE/P

Descricao Resumida

Cortadora vertical de fiambre manual, 300 mm. Construção em alumínio com acabamento vermelho. Design robusto para uso profissional em HORECA.

Descricao Completa

cortadora de fiambre manual — Cortadora Vertical de Fiambre Manual — Principais Vantagens

Esta cortadora vertical foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, oferecendo uma solução robusta e fiável para o corte de carnes frias. A sua construção em alumínio, complementada por componentes em aço e um elegante acabamento vermelho brilhante, não só assegura uma durabilidade excepcional, como também facilita uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os padrões de higiene mais exigentes.

A operação totalmente manual elimina a necessidade de ligação elétrica, proporcionando flexibilidade de posicionamento em qualquer ambiente profissional. Esta característica é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o consumo de energia ou que necessitam de um equipamento móvel e independente da rede elétrica.

Equipada com um afiador de lâminas incorporado, esta unidade garante um corte sempre afiado e preciso, essencial para a apresentação impecável de fiambres e charcutaria. O anel de proteção ao redor da lâmina assegura a máxima segurança durante a utilização, tornando-a uma ferramenta de corte resistente, duradoura e altamente eficaz para o uso diário em ambientes de restauração.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e cozinhas industriais que requerem um corte preciso e constante de carnes frias e enchidos. A sua versatilidade manual torna-a perfeita para uso em balcões de atendimento, buffets ou como equipamento de apoio em eventos, onde a independência elétrica é uma mais-valia. Adequada para estabelecimentos com volume de trabalho médio a alto, onde a qualidade do corte é primordial para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	600x720x740 mm
Peso Bruto	45,5 kg
Material	Alumínio com peças de aço
Acabamento	Vermelho brilhante
Operação	Manual
Afiador de Lâmina	Incorporado
Proteção da Lâmina	Anel de proteção