

# 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



## Cortadora Vertical Manual de Fiambre 350mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2101.042	<b>Modelo:</b>	CORTADORA VERTICAL 350CE VOL.CE/P
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CORTADORA VERTICAL 350CE VOL.CE/P

### Descricao Resumida

Cortadora vertical manual de fiambre 350mm em alumínio, com afiador de lâmina incorporado. Ideal para um corte preciso e seguro em charcutarias e restaurantes, sem necessidade de energia elétrica.

## Descrição Completa

### Cortadora vertical de fiambre — Cortadora Vertical Manual de Fiambre — Principais Vantagens

Equipada para a exigência profissional, esta cortadora vertical de fiambre oferece um desempenho superior em qualquer ambiente de hotelaria e restauração. O seu design robusto em alumínio, complementado por componentes em aço e um acabamento vermelho brilhante, não só garante uma apresentação impecável como também facilita uma limpeza rápida e completa, cumprindo os mais rigorosos padrões de saneamento.

Com um afiador de lâmina incorporado, a cortadora assegura fatias uniformes e precisas a todo o momento, otimizando a qualidade do produto final e a eficiência operacional. A sua operação manual e a autonomia energética eliminam a necessidade de conexão elétrica, proporcionando flexibilidade máxima na sua localização dentro da cozinha ou área de serviço.

A segurança é primordial, com um anel de proteção robusto em torno da lâmina, garantindo um manuseamento seguro e reduzindo o risco de acidentes. Esta unidade é uma adição duradoura e eficaz para qualquer negócio que preza pela excelência no corte de carnes frias e fiambre.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, charcutarias, hotéis, e mercados gourmet que exigem precisão no corte de carnes frias diversas, desde fiambre e presunto a enchidos variados. A sua robustez e design vertical tornam-na perfeita para utilização intensiva em balcões de serviço, áreas de preparação de charcutaria ou em buffets onde a apresentação do produto é crucial. É especialmente indicada para estabelecimentos que valorizam um controlo manual detalhado e a capacidade de operar sem dependência da rede elétrica, oferecendo uma solução versátil para diferentes contextos de serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	710x870x800 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Bruto</b>	81 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Alumínio
<b>Componentes Internos</b>	Aço
<b>Acabamento Exterior</b>	Vermelho brilhante
<b>Operação</b>	Manual
<b>Requisito Elétrico</b>	Não aplicável (não requer conexão elétrica)
<b>Afiador de Lâmina</b>	Incorporado
<b>Segurança</b>	Anel de proteção na lâmina