

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Coluna de Apoio para Fiambreira Manual Modelo 350

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2101.043	<b>Modelo:</b>	UD2101.043
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	53.8 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2101.043
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Coluna de apoio robusta (730x795mm) para fiambreiras manuais modelo 350. Garante estabilidade e precisão no corte para uso profissional.

## Descricao Completa

### Coluna de Apoio para Fiambreira – Principais Vantagens

Esta robusta coluna de suporte foi criteriosamente concebida para otimizar a funcionalidade das fiambreiras manuais, particularmente o modelo 350, proporcionando uma base excepcionalmente sólida e estável. Desta forma, garante-se uma precisão e segurança inigualáveis em todo o processo de fatiagem. Este equipamento é um elemento essencial em qualquer ambiente profissional que valorize o desempenho e a durabilidade.

A sua construção maciça é fundamental para a minimização de vibrações indesejadas, resultando em fatias perfeitamente uniformes e maximizando a eficiência operacional da sua equipa. O seu design ergonómico simplifica a instalação da fiambreira, simplificando assim o fluxo de trabalho e o manuseamento do produto.

Investir numa coluna de apoio adequada não apenas prolonga substancialmente a vida útil da sua fiambreira, mas também contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo, fatores cruciais para o sucesso contínuo de estabelecimentos de hotelaria e restauração.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente indicado para talhos, supermercados, charcutarias e delicatessens que recorrem a fiambreiras manuais para fiambre, fatiados e outros produtos de charcutaria. Demonstra a sua excelência em cozinhas profissionais de hotéis e restaurantes que requerem precisão superior no corte de alimentos. A sua notável resistência garante um uso contínuo mesmo em ambientes de elevado volume de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	350
Aplicação	Fiambreira Manual
Dimensões (mm)	730x-x795

Característica	Detalhe
Peso Bruto (kg)	53.8

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a compatibilidade desta coluna de apoio?**

Esta coluna foi desenvolvida especificamente para o modelo 350 de fiambreiras manuais. Recomendamos sempre a verificação da compatibilidade com o seu equipamento específico antes de finalizar a compra, garantindo um ajuste perfeito e funcionalidade ideal.

### **Quais os benefícios de utilizar uma coluna de apoio para fiambreiras?**

A utilização desta coluna proporciona uma estabilidade superior, maior segurança durante a operação e uma precisão de corte otimizada. Contribui para o desempenho do equipamento, assim como para o conforto do operador, e ajuda a preservar a vida útil da sua fiambreira manual.

### **Quais as dimensões desta coluna de apoio e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

Esta coluna de apoio possui dimensões de 730x795mm. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para permitir a instalação e movimentação segura da fiambreira manual, garantindo assim um ambiente de trabalho mais ergonómico e funcional.

### **Esta coluna necessita de alguma instalação elétrica, a gás ou de água?**

Não, esta coluna de apoio não exige qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou de água. Foi concebida como uma estrutura de suporte robusta e autónoma, integrando-se facilmente no seu espaço de trabalho sem requerer ligações adicionais.

### **Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza desta coluna?**

Para a manutenção e limpeza, sugere-se a utilização de um pano húmido com detergente neutro e água. É crucial evitar produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos para não danificar o material, garantindo a higiene e durabilidade do equipamento no ambiente profissional.