

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortadora de Fiambre Elétrica F300, Lâmina Ø300 mm, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.056	Modelo:	CORTADORA VER.F300 TCV CAR.FR.CE/P
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA VER.F300 TCV CAR.FR.CE/P

Descricao Resumida

Cortadora de fiambre elétrica potente para uso profissional, com lâmina de Ø300 mm e motor de 0,50 hp. Corpo em alumínio anodizado para higiene máxima, ideal para cortes de 0 a 16 mm.

Descricao Completa

Cortadora de Fiambre Elétrica — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão inigualáveis da nossa cortadora de fiambre elétrica premium, ideal para estabelecimentos HORECA exigentes. Fabricada em liga de alumínio anodizado de alta qualidade, este equipamento garante uma higiene impecável e uma limpeza rápida, essencial para ambientes de produção alimentar profissional. A sua construção robusta e design inteligente proporcionam durabilidade e fiabilidade no uso diário intensivo.

Equipada com um regulador decimal de alta sensibilidade, permite ajustar a espessura das fatias entre 0 e 16 mm com máxima precisão, adaptando-se a uma vasta gama de produtos. O afiador integrado, fácil de montar e utilizar, assegura que a lâmina mantenha um fio perfeito, garantindo sempre cortes consistentes e sem esforço. Reduza o tempo de preparação e otimize a apresentação dos seus produtos com esta solução de corte avançada.

O carro deslizante montado em rolamentos oferece um movimento excepcionalmente suave, facilitando o corte de peças grandes e volumosas, como salsicharia, assados, queijos, peixe e carnes compactas. Este sistema ergonómico minimiza a fadiga do operador e aumenta a produtividade, tornando-a uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha industrial ou charcutaria.

Aplicações

Esta cortadora é perfeita para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias, supermercados e cozinhas de catering. É ideal para fatiar com precisão uma vasta gama de produtos, desde fiambre e enchidos a assados, queijos ou até peixe. A sua capacidade de processar grandes volumes e a facilidade de ajuste da espessura tornam-na adequada tanto para a preparação de pratos finos como para a produção em larga escala, otimizando o trabalho diário e assegurando a qualidade do corte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	550x710x550 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	34 kg
Potência	0,50 hp
Tensão	230 V
Material	Liga de Alumínio Anodizado
Espessura de Corte	0 - 16 mm