

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fiambreira Elétrica Profissional Lâmina 350 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2101.060	<b>Modelo:</b>	UD2101.060
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	43 kg	<b>Dimensões:</b>	650 x 820 x 640 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2101.060

### Descricao Resumida

Fiambreira elétrica profissional em alumínio anodizado para cortes precisos de 0 a 16 mm, lâmina de 350 mm e afiador integrado.

## Descricao Completa

### Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta fiambreira elétrica de alto desempenho foi concebida para ambientes profissionais, garantindo cortes precisos e eficientes. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado não só confere durabilidade e resistência à corrosão, mas também facilita a higienização, assegurando os mais elevados padrões de limpeza no seu estabelecimento. Equipada com um regulador decimal de alta sensibilidade, o equipamento permite ajustar a espessura das fatias entre 0 e 16 mm, oferecendo versatilidade para diversas necessidades de corte. O afiador integrado, de fácil montagem, garante que a lâmina mantenha um fio perfeito, otimizando a qualidade do fatiado e a longevidade do utensílio.

O carro deslizante, montado em rolamentos de precisão, proporciona um movimento excepcionalmente suave, permitindo cortar com grande facilidade uma vasta gama de produtos. Este sistema assegura um manuseamento confortável e seguro, incrementando a produtividade do operador. A precisão do corte e a facilidade de utilização tornam esta máquina indispensável para qualquer negócio que exija excelência no tratamento de carnes frias e outros alimentos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de precisão é ideal para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e cozinhas industriais que exigem cortes extremamente precisos e consistentes. É perfeitamente indicada para fatiar em grande volume, desde fiambre e enchidos variados a rosbifes, queijos duros ou fumados, e até mesmo peixe para preparação. A sua versatilidade e eficácia tornam-na uma adição valiosa para otimizar os processos de preparação alimentar e a apresentação dos pratos no seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	650x820x640 mm
Diâmetro da Lâmina	350 mm

Característica	Detalhe
Peso Bruto	43 kg
Potência	0,50 hp
Tensão	230 V
Espessura de Corte	0 a 16 mm (ajustável)
Material	Liga de alumínio anodizado

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a espessura máxima de corte que esta máquina permite?**

A cortadora permite ajustar a espessura das fatias de 0 a 16 mm, com um regulador decimal sensível para máxima precisão, adaptando-se a diversas necessidades culinárias e de apresentação. Isso confere uma grande flexibilidade na preparação dos alimentos.

### **O equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a sua construção em liga de alumínio anodizado facilita uma limpeza rápida e eficaz, garantindo total higiene. A superfície lisa e resistente à corrosão simplifica os procedimentos diários de manutenção, essenciais em qualquer cozinha profissional.

### **É possível afiar a lâmina diretamente na máquina?**

Sim, o afiador é simples de montar e integrado no equipamento, ajudando a manter a lâmina perfeitamente afiada para um desempenho contínuo e cortes sempre precisos. Este sistema prolonga a vida útil da lâmina e otimiza a eficiência do trabalho.

### **Quais as dimensões desta fiambreira elétrica?**

Esta fiambreira elétrica profissional tem dimensões de 650x820x640 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna adequada para diversas configurações de bancadas em cozinhas profissionais. É importante considerar o espaço disponível para garantir uma utilização segura e eficiente.

### **Quais os requisitos elétricos para o seu funcionamento?**

O equipamento opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 0,50 hp. Recomenda-se que a ligação seja feita a uma tomada compatível com estas especificações, idealmente dedicada, para assegurar um desempenho estável e a segurança elétrica do aparelho.