

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortadora de Fiambre Industrial 300mm com Afiador Integrado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2101.084	<b>Modelo:</b>	CORTADORA C/ AFIADOR 300I IND. CE/P
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDI

## Descrição Resumida

Cortadora de fiambre industrial de alto desempenho, lâmina de 300 mm e afiador integrado. Construção em alumínio anodizado para higiene e durabilidade. Peso 30 kg.

## Descrição Completa

### Cortadora de Fiambre Industrial 300mm — Principais Vantagens

Concebida para ambientes profissionais exigentes, esta cortadora de fiambre industrial oferece um desempenho superior e uma durabilidade notável. A sua construção em liga de alumínio anodizado garante não só uma limpeza rápida e eficaz, mas também o cumprimento rigoroso dos mais elevados padrões de higiene alimentar, essenciais para estabelecimentos HORECA e hotelaria.

A precisão é um fator chave no corte de charcutaria e outros produtos. Com um regulador de espessura de fatias altamente sensível, é possível ajustar o corte de 0 a 16 mm com exatidão decimal, permitindo uma versatilidade incomparável para todos os tipos de carnes e queijos. O afiador de lâmina integrado, de fácil montagem, assegura que a lâmina de 300 mm mantenha sempre um fio perfeito, otimizando a qualidade do corte.

A bandeja deslizante, montada sobre rolamentos de alta precisão, proporciona um movimento excepcionalmente fluido. Esta característica é crucial para cortar produtos volumosos como salsichas, assados, diversos queijos, peixe e carnes compactas, garantindo fatias uniformes com o mínimo esforço do operador e máxima eficiência.

### Aplicações

Esta cortadora é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais e industriais. Perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e supermercados que necessitam de um equipamento robusto e fiável para o corte diário de grandes volumes de produtos. O seu design versátil permite processar desde fiambre e enchidos a queijos curados e peixes fumados com a mesma facilidade e precisão.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões</b>	540x770x465 mm
<b>Diâmetro da Lâmina</b>	300 mm
<b>Peso Líquido</b>	30 kg
<b>Potência</b>	0.50 hp (aproximadamente 373W)
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material</b>	Liga de Alumínio Anodizado
<b>Regulação de Espessura</b>	0 a 16 mm (regulação decimal)
<b>Funcionalidades</b>	Afiador integrado, bandeja deslizante com rolamentos