

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortadora de Fiambre Profissional 300mm com Afiador e Teflon

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.085	Modelo:	CORTADORA C/AFIADOR F 300I CE/P C/KIT TEFLON
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

Descrição Resumida

Cortadora de fiambre profissional e versátil, em liga de alumínio anodizado. Lâmina de 300mm com teflon e afiador, espessura de 0 a 16mm. Ideal para Horeca.

Descrição Completa

Cortadora de Fiambre Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso intensivo em cozinhas profissionais, esta cortadora de fiambre garante um desempenho excepcional e resultados consistentes. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado assegura durabilidade, facilitando simultaneamente a limpeza e manutenção dos mais elevados padrões de higiene no seu estabelecimento.

Com um ajuste de espessura de corte de 0 a 16 mm, controlado por um regulador decimal de alta precisão, permite uma versatilidade inigualável no tratamento de diversos alimentos. Desde fiambre e salsichas a assados, queijos e até peixe, cada fatia será perfeitamente uniforme, otimizando a apresentação e a porcionamento.

A incorporação de um afiador simples de montar assegura que a lâmina de 300 mm mantenha sempre um fio impecável, garantindo cortes eficientes e seguros ao longo do tempo. O movimento fluído da bandeja sobre rolamentos torna o manuseamento de produtos volumosos uma tarefa fácil, aumentando a produtividade da sua equipa.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de cortar carnes frias, queijos e outros produtos com precisão e eficiência. A sua capacidade de processar volumes significativos torna-a adequada tanto para operações de pequena e média dimensão, como para cozinhas industriais com elevada procura.

Perfeita para a preparação de pratos, tábuas de frios, sanduíches gourmet e porções padronizadas, contribuindo para a otimização de custos e a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	540 x 770 x 465 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	30 kg
Potência	0,50 hp
Tensão	230 V
Material	Liga de alumínio anodizado
Espessura de Corte	0 a 16 mm
Características Adicionais	Afiador integrado, bandeja com rolamentos, revestimento em teflon