

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fiambreira Industrial 300mm com Afiador e Teflon

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                    |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | UD2101.085 | <b>Modelo:</b>    | UD2101.085         |
| <b>Marca:</b> | UDEX       | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 30 kg      | <b>Dimensões:</b> | 540 x 770 x 465 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Modelo</b> | UD2101.085 |
| <b>Marca</b>  | UDEX       |

### Descricao Resumida

Fiambreira profissional e versátil, em alumínio anodizado. Lâmina de 300mm com teflon e afiador, espessura de 0 a 16mm. Ideal para restaurantes.

## Descricao Completa

### Fiambreira profissional — Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ritmo intenso das cozinhas profissionais e casas de charcutaria, esta fiambreira garante um desempenho de corte excepcional e resultados fatiados consistentes. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado assegura uma durabilidade superior, facilitando simultaneamente a limpeza e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene no seu estabelecimento. Adicionalmente, o revestimento em teflon da lâmina minimiza a aderência de produtos como queijos e carnes curadas, otimizando o fluxo de trabalho.

Com um ajuste de espessura de 0 a 16 mm, controlado por um regulador decimal de alta precisão, esta máquina oferece uma versatilidade inigualável no tratamento de diversos alimentos. Desde carnes frias e enchidos a assados, queijos e até peixe, cada fatia será perfeitamente uniforme, otimizando a apresentação e o porcionamento, fatores cruciais para a consistência e satisfação do cliente.

A incorporação de um afiador simples de montar assegura que a lâmina de 300 mm mantenha sempre um fio impecável, garantindo fatias eficientes e seguras 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 e reduzindo o esforço físico.

### Aplicações Profissionais

Esta slicer é ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento 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 ou grandes eventos com elevada procura.

É a solução perfeita para a preparação de pratos, tábuas de frios, sanduíches gourmet e porções padronizadas, contribuindo significativamente para a otimização de custos e a valorização da experiência do cliente. A uniformidade do corte permite um controlo rigoroso das porções, essencial para a gestão eficaz do food cost.

### Características 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 |

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem do revestimento em teflon na lâmina?

O revestimento em teflon na lâmina desta fiambreira minimiza eficazmente a aderência dos alimentos durante o corte, sendo especialmente útil para queijos e carnes mais difíceis, garantindo fatias mais limpas. Este acabamento contribui adicionalmente para um processo de limpeza significativamente simplificado após cada utilização.

### Como funciona o afiador integrado nesta máquina de cortar?

A máquina inclui um afiador de fácil montagem, que permite ao utilizador manter o melhor fio da lâmina de forma segura e eficaz, garantindo precisão e desempenho contínuos. Esta funcionalidade elimina a necessidade de ferramentas externas ou assistência técnica frequente para a manutenção do gume.

### É fácil de limpar e manter a higiene desta cortadora de charcutaria?

Sim, a sua construção em liga de alumínio anodizado não só confere uma robustez notável ao equipamento, como também facilita a limpeza e desinfecção. Esta característica é fundamental para garantir a higiene absoluta, indispensável em ambientes críticos de restauração e hotelaria.

### Quais as dimensões da fiambreira e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

As dimensões da máquina são 540 x 770 x 465 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma operação segura e eficiente, recomendamos um espaço de trabalho mínimo que permita uma folga de pelo menos 10 cm em todas as direções para ventilação e acesso fácil para limpeza e manutenção.

### Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta fiambreira profissional?

Esta fiambreira opera com uma tensão de 230 V. É essencial ter uma tomada elétrica compatível com esta voltagem e um circuito elétrico capaz de suportar uma potência de 0,50 hp, assegurando assim o seu funcionamento sem interrupções indesejadas.