

# 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



Hotelequip.pt

## Fatiadora de Pão industrial 13mm, 500 pães/hora, 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.708	<b>Modelo:</b>	FATIADORA DE PAO MOVEL UDE01 ESP. LAM. 13mm
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FATIADORA DE PAO MOVEL UDE01 ESP. LAM. 13mm

### Descricao Resumida

Fatiadora de pão profissional com corte de 13mm, ideal para padarias e pastelarias. Operação intuitiva, alta capacidade e construção durável em inox.

## Descrição Completa

### Fatiadora de Pão Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta fatiadora de pão industrial destaca-se pela sua robustez e capacidade de resposta a elevados ritmos de produção. Garante um corte de 13 mm de espessura de forma consistente, essencial para padarias e pastelarias que procuram precisão e uniformidade no produto final.

A sua estrutura reforçada e a zona de trabalho em aço inoxidável conferem-lhe uma durabilidade excepcional e facilitam a higiene, cumprindo as mais exigentes normas sanitárias. Com um ajuste fácil e preciso, adapta-se a diferentes tipos de pão, otimizando o processo de preparação e garantindo a satisfação do cliente.

Este equipamento profissional oferece uma capacidade impressionante de 500 pães por hora, contribuindo significativamente para a eficiência operacional do seu negócio. A mobilidade facilitada permite uma adaptação rápida a diferentes espaços de trabalho, maximizando a flexibilidade e a produtividade da sua cozinha industrial.

### Aplicações

Esta fatiadora é ideal para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes com elevado volume de produção de pão. É perfeita para preparar grandes quantidades de fatias de pão para buffets, pequenos-almoços e serviços de catering, garantindo sempre um corte perfeito e uniforme.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	650x720x1100 mm
Espessura de Corte	13 mm
Dimensões Máximas do Pão	500x140 mm
Número de Lâminas	30

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	Até 500 pães/hora
<b>Peso Líquido</b>	130 kg
<b>Peso Bruto</b>	140 kg
<b>Potência</b>	0,37 kW
<b>Tensão</b>	230 V