

# 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: 04/07/2026

*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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.708	<b>Modelo:</b>	UD2522.708
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	130 kg	<b>Dimensões:</b>	650 x 720 x 1100 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2522.708
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Fatiadora de pão profissional com corte de 13mm, ideal para padarias e pastelarias. Alta capacidade e construção robusta em inox.

## Descricao Completa

### fatiadora de pão industrial — Fatiadora de Pão — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta máquina de corte de pão industrial destaca-se pela sua robustez e capacidade de resposta a ritmos de produção elevados. Assegura 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 área de trabalho em aço inoxidável conferem-lhe uma durabilidade excepcional e uma higienização facilitada, cumprindo as mais exigentes normas sanitárias. Com um ajuste simples e exato, este equipamento adapta-se a diferentes tipos de pão, otimizando o processo de preparação e garantindo a satisfação do cliente.

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

### Aplicações Profissionais

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

Um chef de cozinha executivo irá valorizar a velocidade e consistência para otimizar os preparativos diários. Para um responsável de produção em padaria industrial, a integração desta máquina na linha de produção agiliza o fluxo de trabalho. Um gestor de F&B em unidades hoteleiras beneficiará da capacidade de servir pão fresco fatiado com rapidez, melhorando a experiência do cliente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	650x720x1100 mm
Espessura de Corte	13 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Máximas do Pão	500x140 mm
Número de Lâminas	30
Capacidade	Até 500 pães/hora
Peso Líquido	130 kg
Peso Bruto	140 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

**P: Esta fatiadora é adequada para diferentes tipos de pão?**

R: Sim, o ajuste fácil e preciso permite adaptar o equipamento a vários tipos e texturas de pão, garantindo cortes uniformes para cada um deles. As lâminas de 13 mm asseguram a consistência.

**P: Qual a capacidade de produção deste equipamento?**

R: Este equipamento profissional consegue fatiar até 500 pães por hora, sendo ideal para negócios com elevada procura e necessidade de eficiência operacional.

**P: Quais são os principais requisitos de manutenção?**

R: A manutenção principal envolve a limpeza regular da zona de trabalho em aço inoxidável e a verificação do estado das lâminas. Adicionalmente, deve ser feita a verificação periódica da tensão das lâminas para um desempenho consistente.

**P: Quais as dimensões da fatiadora de pão e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

R: As dimensões da fatiadora de pão são 650x720x1100 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço de segurança adicional à volta do equipamento para uma operação confortável e manutenção otimizada.

**P: Esta fatiadora é fornecida com acessórios ou permite a utilização de lâminas de outras espessuras?**

R: Esta fatiadora é fornecida com 30 lâminas de 13 mm de espessura de corte fixa. Não é recomendado o uso de lâminas de outras espessuras, pois pode comprometer o desempenho e a segurança do equipamento.