

# 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



## Fatiadora de Pão Industrial Portátil 20mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.712	<b>Modelo:</b>	UD2522.712
<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>	UD2522.712
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Fatiadora de pão profissional 20mm, portátil e robusta em aço inox. Capacidade de 500 pães/hora, ideal para padarias e pastelarias. Com botão de emergência.

## Descricao Completa

### Fatiadora de pão móvel — Fatiadora de Pão — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é essencial para qualquer padaria, pastelaria ou restaurante que procure otimizar o processo de corte de pão. Projetada para um desempenho superior, esta máquina permite um ajuste fácil e preciso, garantindo fatias uniformes perfeitamente adaptadas a diversas necessidades culinárias. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, mas também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene.

Com a capacidade de processar até 500 pães por hora, esta máquina eleva significativamente a produtividade do seu negócio. A segurança operacional é assegurada por um interruptor ON/OFF intuitivo e um botão de paragem de emergência, proporcionando tranquilidade durante a utilização contínua. As suas dimensões compactas e a mobilidade facilitam a integração em qualquer ambiente de trabalho, adaptando-se sem esforço às necessidades do espaço.

### Aplicações Profissionais

A fatiadora é ideal para padarias e pastelarias de médio e grande volume que exigem uma produção constante de pão fatiado, como broa de milho, pão de centeio ou pão de forma rústico. É uma solução valiosa para cozinhas industriais e serviços de catering em eventos de grande escala, onde a uniformidade do corte é fundamental para a apresentação e controlo de porções. Em hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, garante um fornecimento contínuo de pão fresco e uniformemente cortado, minimizando desperdícios e maximizando a satisfação do cliente.

A mobilidade do equipamento permite posicioná-lo estrategicamente na cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo tempos de deslocação. Com a sua capacidade e espessura de corte de 20mm, este cortador é perfeito para padronizar porções, contribuindo para um controlo de custos eficaz e uma experiência consistente para todos os clientes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Dimensões (LxPxA)	650 x 720 x 1100 mm

Característica	Detalhe Técnico
Espessura de Corte	20 mm
Dimensão Máxima do Pão	500 x 140 mm
Número de Lâminas	30
Capacidade de Produção	500 pães/hora
Peso Líquido	130 kg
Peso Bruto	140 kg
Potência	0.37 kW
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

**P: Este cortador é adequado para todos os tipos de pão?**

R: Sim, o ajuste de espessura de corte de 20 mm e as dimensões até 500x140 mm permitem processar uma vasta gama de pães com eficácia, desde pães de forma a broas rústicas e de milho.

**P: Qual a produção horária deste equipamento?**

R: Este fatiador de pão possui uma capacidade notável de até 500 pães por hora, sendo ideal para operações de alto volume, assegurando uma produção constante e eficiente.

**P: Como se realiza a manutenção e limpeza desta fatiadora?**

R: A zona de trabalho e o corpo reforçado em aço inoxidável tornam a limpeza simples e higiénica. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos, e a verificação regular das lâminas.

**P: Vem equipada com funcionalidades de segurança?**

R: Sim, a segurança é uma prioridade. Este equipamento inclui um interruptor ON/OFF intuitivo e um botão de paragem de emergência para garantir a máxima segurança durante todas as operações.

**P: A fatiadora é de fácil movimentação no espaço de trabalho?**

R: Sim, o seu design móvel e as dimensões compactas permitem que a fatiadora seja facilmente deslocada e integrada em diferentes áreas da sua cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho.