

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca Elétrica Profissional Inox para Bares e Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	UD4800.032	Modelo:	4800.032
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	140 x 470 x 70 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	4800.032

Descricao Resumida

Faca elétrica profissional com corpo em ABS e lâmina de aço inoxidável para cortes precisos e rápidos em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Faca Elétrica – Principais Vantagens

Esta poderosa faca elétrica foi concebida para oferecer precisão e eficiência em qualquer cozinha profissional. Com um corpo robusto em ABS e uma lâmina afiada em aço inoxidável, garante durabilidade e um desempenho de corte superior para as tarefas mais exigentes. O seu design ergonômico facilita o manuseamento, reduzindo a fadiga durante utilizações prolongadas.

Equipada com um motor elétrico fiável, permite realizar cortes uniformes e rápidos em diversos tipos de alimentos, desde carnes a pães e vegetais. Um aparelho imprescindível para chefs e cozinheiros que procuram otimizar o tempo de preparação e manter a qualidade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste instrumento de corte torna-o ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, charcutarias, pastelarias e serviços de catering. É perfeita para fatiar assados, cortar pães artesanais ou preparar ingredientes para saladas e guisados. A sua potência e precisão são particularmente valorizadas em ambientes de restauração rápida, onde a agilidade e a padronização são cruciais.

Este equipamento também se adequa a empresas de hotelaria que necessitam de um desempenho consistente no corte, garantindo apresentações de pratos impecáveis e uma experiência gastronómica de excelência para os clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	140x470x70
Peso Líquido (kg)	1
Peso Bruto (kg)	1.5
Potência (kW)	0.18

Característica	Valor
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilização de uma faca elétrica em ambiente profissional?

A faca elétrica é utilizada para cortar com precisão e rapidez diversos alimentos, como carnes assadas, pães e vegetais, garantindo fatias uniformes e otimizando o tempo de preparação em cozinhas profissionais. É especialmente útil para tarefas de volume.

Este equipamento é fácil de limpar após a utilização? Sim, a lâmina de aço inoxidável e o corpo em ABS foram concebidos para facilitar a limpeza. Recomenda-se seguir as instruções de manutenção do fabricante para assegurar a higiene e prolongar a vida útil do aparelho.

A faca elétrica é adequada para todos os tipos de carnes?

Graças à sua lâmina de aço inoxidável e motor potente, esta faca é versátil e eficaz na maioria dos tipos de carne, desde assados macios a peças mais densas. No entanto, para ossos ou carnes congeladas, podem ser necessárias ferramentas específicas.

Quais são os principais benefícios de utilizar uma faca elétrica em vez de uma faca manual?

Os principais benefícios incluem maior precisão nos cortes, redução do esforço físico do operador, aumento da produtividade e uniformidade nas fatias, o que contribui para uma melhor apresentação dos pratos e otimização dos rendimentos.

Onde posso encontrar peças de reposição para a lâmina?

As peças de reposição, incluindo lâminas adicionais, podem ser adquiridas através do nosso serviço de apoio ao cliente ou junto de distribuidores autorizados. É fundamental utilizar apenas componentes compatíveis para manter a segurança e o desempenho do equipamento.