

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Vertical Lâmina 350mm EASY

Informações do Produto

SKU:	UD2086.564	Modelo:	2086.564
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	49 kg	Dimensões:	630 x 700 x 560 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2086.564

Descrição Resumida

Fiambreira industrial vertical de 350mm para cortes precisos. Ideal para charcutarias e supermercados, com afiador e limpeza fácil.

Descrição Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a operação em estabelecimentos como supermercados, charcutarias e restaurantes, esta fiambreira industrial assegura cortes precisos e eficientes. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva permitem que a sua equipa trabalhe com maior rapidez e

segurança. Obtenha fatias uniformes e maximizadas para a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Ideal para operações que exigem um fatiador de carne de alta performance, este equipamento é perfeito para balcões de charcutaria, preparação de sanduíches em grandes volumes ou para qualquer cozinha profissional que necessite de cortar carnes frias e enchidos. A durabilidade e fiabilidade tornam-na numa ferramenta indispensável para otimizar a produtividade diária.

Com um design que facilita a limpeza e manutenção, esta máquina de fatiar prolonga a vida útil dos alimentos e contribui para os mais elevados padrões de higiene. A precisão do motor adaptado garante um desempenho consistente, fundamental em ambientes de trabalho exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	630x700x560 mm
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Peso Bruto	49 kg
Potência	0,5 hp
Afiador	Incorporado de precisão
Transmissão	Engrenagens em banho de óleo
Controlo de Espessura	Mecanismo de came com botão graduado
Carro Deslizante	Sobre rolamentos de esferas
Mecanismo Anti-Resíduos	Carro duplo
Limpeza	Peças em contacto com o produto facilmente desmontáveis

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão da lâmina desta fiambreira?

A lâmina desta fiambreira industrial tem um diâmetro de 350 mm, ideal para cortar uma vasta gama de produtos cárneos com precisão.

É fácil limpar esta cortadora de carnes?

Sim, as peças que entram em contacto com o produto são desenhadas para serem facilmente desmontadas, facilitando uma limpeza rápida e completa, crucial para a higiene alimentar em

ambientes profissionais.

Que tipo de estabelecimento pode beneficiar desta máquina de fatiar?

Esta máquina é particularmente adequada para supermercados, charcutarias, restaurantes e qualquer negócio no setor da restauração que precise de um fatiador robusto e fiável para carnes frias e enchidos.

Como é controlada a espessura do corte?

A espessura do corte é controlada através de um mecanismo de came, ajustado por um botão graduado, permitindo uma precisão exata para diferentes tipos de produtos e necessidades.

A fiambreira inclui algum afiador?

Sim, a fiambreira possui um afiador incorporado de precisão, garantindo que a lâmina se mantém sempre afiada para cortes ótimos e seguros.