

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Elétrica – Lâmina 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.040	Modelo:	UD2086.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	550 x 640 x 530 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.040

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste cortador de fiambre e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este cortador de fiambre possui as seguintes dimensões: 550x640x530 mm. Recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em cada lado para ventilação adequada e facilidade de operação. A área de trabalho deve ser estável e nivelada para garantir a segurança e o desempenho otimizado do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste cortador de fiambre? A: Este cortador de fiambre requer uma tensão de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica no local de uso está em conformidade com as normas de segurança e que possui uma tomada adequada para o equipamento. Recomenda-se a instalação de um disjuntor exclusivo para o aparelho, garantindo assim uma proteção eficaz contra sobrecargas., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento para garantir a sua higiene e durabilidade? A: A limpeza é facilitada pelas peças removíveis, incluindo a tampa da lâmina, a placa do suporte do produto, o defletor de fatia de aço inoxidável e o aperto de carne de alumínio. Recomenda-se limpar o equipamento diariamente após cada uso com detergentes adequados para contacto alimentar. O afiador integrado facilita a manutenção da lâmina, garantindo cortes precisos e eficientes., Q: Este cortador de fiambre inclui alguma funcionalidade de segurança específica? A: Sim, este cortador de fiambre foi concebido com diversas funcionalidades de segurança. Possui proteção de lâmina móvel para evitar contacto fortuito e proteção do anel da lâmina externa fixa. Além disso, a placa de calibração bloqueia quando o botão de índice é ajustado para zero, prevenindo acidentes durante a calibração.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cortador de fiambre, Fiambreira elétrica, Slicer profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12395

Alt Text Imagens

Cortadora G1m30e(300)ce S/cont.fat.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cortadora G1m30e(300)ce S/cont.fat.

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRCE4P750S,HRCE4P750H,HRCE4P750E

Uso Profissional - Dicas	Aproveite o afiador integrado para manter a lâmina sempre em perfeitas condições, garantindo cortes limpos e seguros e prolongando a vida útil do equipamento., Utilize a capacidade de ajuste de espessura (0-14 mm) para diferentes preparações: fatias muito finas para carpaccios de carne ou queijo, e mais grossas para sanduíches ou pratos principais, otimizando a versatilidade do equipamento., Após cada utilização, desmonte as peças removíveis (tampa da lâmina, placa do suporte, etc.) para uma limpeza profunda e higienização completa, prevenindo a contaminação cruzada e cumprindo as rigorosas normas HACCP., Para produtos com diferentes texturas, comece sempre pelos queijos e carnes mais firmes e limpos, e só depois os mais macios ou com maior teor de gordura, para evitar a acumulação de resíduos e facilitar a limpeza intermédia.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Charcutaria/Talho (em supermercados), Comprador Profissional para Hotéis e Restaurantes
Descrição Curta Original	<p>Interruptores ON / OFF com LED.
 Motores separados: um para cortar e outro para a carruagem.
 Afiador integrado.
 Proteção de lâmina móvel para evitar contato fortuito.
 Peças removíveis para limpeza: tampa da lâmina, placa do suporte do produto, defletor de fatia de aço inoxidável, aperto de carne de alumínio.
 Proteção do anel da lâmina externa fixa.
 O carro que retorna automaticamente para o utilizador uma vez que a operação de corte está concluída.
 A placa de calibração bloqueia quando o botão de índice é ajustado para zero.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 550x640x530 mm
 Lâmina diam. 300 mm
 Espessura de corte 0-14 mm
 Peso net kg 41 kg
 Potência: motor 0,40 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRBME9008E,HRMF6004S,HRMF6004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e buffets de hotel: Em hotéis, a apresentação do pequeno-almoço é crucial. Este cortador permite fatiar finamente uma variedade de fiambres, presuntos e queijos no momento, assegurando frescura e um aspeto impecável nos buffets, o que impacta diretamente a satisfação do hóspede e a perceção de qualidade do serviço., Produção de sanduíches e tostas em cafetarias e snack-bares: Para cafetarias e snack-bares com elevado volume de vendas, a velocidade e a padronização são essenciais. Este equipamento permite fatiar rapidamente grandes quantidades de fiambre e queijo com espessura controlada, garantindo a consistência do produto final e a otimização dos tempos de preparação durante os picos de serviço., Preparação de entradas e tábuas de charcutaria em restaurantes: Em restaurantes, a qualidade das entradas e tábuas de charcutaria é um cartão de visita. O cortador de fiambre profissional assegura fatias translúcidas de presunto, salpicão ou queijos curados, realçando a textura e o sabor, e permitindo uma apresentação sofisticada que valoriza a oferta gastronómica.

Uso Profissional - Introdução

O Cortador de Fiambre Elétrico Profissional com lâmina de 300 mm é um equipamento indispensável para qualquer operação HORECA que exija precisão, eficiência e consistência no fatiamento de charcutaria e queijos. Projetado para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, este equipamento garante fatias uniformes e perfeitas, otimizando o tempo de preparação e elevando a qualidade do serviço prestado ao cliente, fundamental para a excelência na hotelaria e restauração em Portugal.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tipo

Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira elétrica profissional com lâmina de 300 mm e motor de 0,40 kW. Ideal para charcutarias e restauração, com afiador integrado e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para responder às exigências rigorosas da restauração e hotelaria, esta fiambreira elétrica destaca-se pela precisão e eficiência. Equipada com uma lâmina de 300 mm de diâmetro e um sistema de ajuste de espessura de corte de 0 a 14 mm, garante fatias uniformes para diversos produtos de charcutaria e queijos, elevando a qualidade do serviço prestado.

A segurança operacional e a praticidade são características prioritárias na sua construção. O afiador integrado facilita a manutenção regular da lâmina, enquanto a proteção de lâmina móvel e o carro com retorno automático asseguram a máxima segurança para o utilizador. As suas peças removíveis simplificam a limpeza diária, tornando-a perfeita para ambientes com alta produção e exigentes padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, charcutarias, supermercados e empresas de catering. A sua capacidade de corte preciso e eficiente torna-o

fundamental para fatiar diversos produtos, desde fiambre, carnes frias, queijos e outros, suportando elevados volumes de trabalho diário com consistência.

A versatilidade do fatiador permite criar apresentações gastronómicas variadas, desde carpaccios finos até fatias mais robustas para sanduíches gourmet, otimizando a preparação e garantindo a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	550x640x530 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm
Espessura de corte	0-14 mm
Peso líquido	41 kg
Potência do motor	0,40 kW
Tensão	230 V
Interruptores	ON / OFF com LED
Afiador	Integrado
Segurança	Proteção de lâmina móvel, anel de lâmina externa fixa, carro com retorno automático, bloqueio da placa de calibração ao ajuste zero.
Manutenção	Peças removíveis para limpeza (tampa da lâmina, placa do suporte, defletor de fatia, aperto de carne).

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste cortador de fiambre e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Este cortador de fiambre possui as seguintes dimensões: 550x640x530 mm. Recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em cada lado para ventilação adequada e facilidade de operação. A área de trabalho deve ser estável e nivelada para garantir a segurança e o desempenho otimizado do equipamento.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste cortador de fiambre?

A: Este cortador de fiambre requer uma tensão de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica no local de uso está em conformidade com as normas de segurança e que possui uma tomada adequada para o equipamento. Recomenda-se a instalação de um disjuntor exclusivo para o aparelho, garantindo assim uma proteção eficaz contra sobrecargas.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento para garantir a sua higiene e durabilidade?

A: A limpeza é facilitada pelas peças removíveis, incluindo a tampa da lâmina, a placa do suporte do produto, o defletor de fatia de aço inoxidável e o aperto de carne de alumínio. Recomenda-se limpar o equipamento diariamente após cada uso com detergentes adequados para contacto alimentar. O afiador integrado facilita a manutenção da lâmina, garantindo cortes precisos e eficientes.

Q: Este cortador de fiambre inclui alguma funcionalidade de segurança específica?

A: Sim, este cortador de fiambre foi concebido com diversas funcionalidades de segurança. Possui proteção de lâmina móvel para evitar contacto fortuito e proteção do anel da lâmina externa fixa. Além disso, a placa de calibração bloqueia quando o botão de índice é ajustado para zero, prevenindo acidentes durante a calibração.

Q: Que tipo de produtos alimentares posso cortar com este equipamento?

A: É ideal para fatiar fiambre, carnes frias, queijos e outros produtos com espessura ajustável entre 0 e 14 mm, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.