

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fiambreira Industrial Automática com Teflon Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.042	Modelo:	2086.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	580 x 640 x 530 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.042
Diâmetro	21–30 cm
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial automática com lâmina de teflon Ø300mm. Robusta e fácil de limpar, ideal para cortes precisos e eficientes.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Amplie a eficiência do seu negócio com esta máquina de fatiar automática, concebida para um desempenho superior e uma operação simplificada. A sua lâmina de 300 mm de diâmetro, revestida a teflon, assegura cortes precisos e consistentes, minimizando o desperdício de produto. A integração de um afiador de lâminas e o interruptor luminoso garantem uma utilização intuitiva e segura, ideal para ambientes de ritmo acelerado.

A pensar na higiene e facilidade de manutenção, o design desta fiambreira permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias. Desta forma, poupa tempo com a limpeza, aumentando o tempo dedicado à produção. Invista numa solução robusta e fiável que otimiza as operações de corte, sendo um ativo valioso para a sua cozinha profissional ou estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira de alto desempenho é perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de fatiar carnes frias, enchidos e outros produtos com precisão e rapidez. A sua construção robusta e as características inovadoras garantem um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, essenciais para negócios com elevado volume de produção.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	580x640x530
Diâmetro da Lâmina (mm)	300

Peso Bruto (kg)	41
Potência (W)	400
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Esta máquina de fatiar é adequada para uso contínuo?

Sim, esta máquina foi concebida para uso profissional, suportando o trabalho contínuo em ambientes de restauração e hotelaria, garantindo durabilidade e consistência nos cortes.

Qual o tipo de produtos que posso fatiar com esta fiambreira?

Com a sua lâmina revestida a teflon, a fiambreira é ideal para fatiar uma vasta gama de carnes frias, enchidos e queijos, proporcionando cortes uniformes e minimizando o atrito.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

O design desta fiambreira promove uma limpeza fácil e rápida, com componentes acessíveis que podem ser higienizados de forma eficiente, para assegurar a conformidade com as normas sanitárias.

A lâmina da fiambreira pode ser afiada?

Sim, o equipamento inclui um afiador de lâminas incorporado, permitindo manter o fio de corte sempre otimizado para um desempenho constante e seguro.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fiambreira?

Esta máquina de corte funciona com uma tensão de 230V e uma potência de 400W, sendo compatível com as instalações elétricas padrão da maioria das cozinhas profissionais.