

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 Elétrica Profissional 30cm para Carnes Frias

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.045	Modelo:	UD2086.045
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	550 x 640 x 530 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.045

FAQ

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

A: As dimensões deste cortador de fiambre são 550x640x530 mm (largura x profundidade x altura), requerendo um espaço mínimo que permita a ventilação adequada e o manuseamento seguro para o operador. Garanta que há espaço para a limpeza e manutenção regulares., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento? A: Este cortador de fiambre necessita de uma tensão de 230 V, com uma potência de motor de 0,40 kW. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes., Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção deste cortador de fiambre? A: A limpeza é facilitada pelas peças removíveis: tampa da lâmina, placa do suporte do produto, defletor de fatia de aço inoxidável e aperto de carne de alumínio. Recomendamos a limpeza diária com produtos específicos para superfícies em contacto com alimentos. O afiador integrado deve ser usado regularmente para manter a lâmina afiada., Q: Este cortador de fiambre inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, este equipamento beneficia da garantia legal aplicável, cobrindo defeitos de fabrico. Para assistência técnica, dispomos de uma rede de parceiros que asseguram a reparação e a manutenção do equipamento, garantindo o seu bom funcionamento a longo prazo., Q: Quais os acessórios incluídos com o cortador de fiambre? É compatível com outros acessórios? A: Este modelo inclui um afiador integrado para a lâmina e proteção de lâmina móvel. As peças removíveis para limpeza também são consideradas parte integrante. Para mais informações sobre acessórios compatíveis ou opcionais, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cortador de Fiambre Elétrico, Fiambreira Profissional, Slicer de Carnes Frias

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12399

Alt Text Imagens

Cortadora G1m 30e(300)ce C/op.3

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cortadora G1m 30e(300)ce C/op.3

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Uso Profissional - Dicas	Aproveite o afiador integrado para manter a lâmina sempre em condições ótimas, garantindo cortes limpos e prolongando a vida útil do equipamento e a qualidade do produto fatiado., Para maximizar a higiene e a segurança alimentar, desmonte as peças removíveis (tampa da lâmina, placa de suporte, defletor) diariamente para uma limpeza profunda, conforme as normas HACCP., Ao fatiar diferentes tipos de produtos, comece pelos mais delicados e de sabor neutro antes de passar para os mais intensos, ou limpe a lâmina entre usos para evitar a contaminação cruzada de sabores., Utilize sempre a proteção de lâmina móvel e o anel externo fixo, e certifique-se de que o carro está no retorno automático ao utilizador, para garantir a máxima segurança operacional.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Charcutaria/Talho
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.
 Placa calibração bloqueada quando o botão de índice é ajustado para zero. Com contador.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 550x640x530 mm
 Diâmetro lâmina 300 mm
 Espessura de corte 0-14 mm
 Peso Net kg 41 kg
 Potência: do Motor: 0,40 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004S,HRBME9008E,HRCE6P750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço e Eventos de Catering: Em hotéis ou grandes eventos, a capacidade de fatiar rapidamente grandes volumes de fiambre, presunto e outros enchidos é crucial. Este cortador permite preparar tabuleiros de charcutaria com fatias finas e consistentes, mantendo um fluxo de serviço ininterrupto e uma apresentação impecável para um elevado número de clientes., Charcutarias e Talhos Gourmet: Para estabelecimentos especializados em charcutaria de qualidade superior, a precisão no corte é fundamental. Este equipamento permite ajustar a espessura de 0 a 14 mm, ideal para fatiar produtos como presunto pata negra ou enchidos regionais, realçando a sua textura e sabor, e satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes., Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Em restaurantes que integram charcutaria em entradas ou pratos principais, a consistência do corte é vital para a standardização das receitas e o controlo de custos. Utiliza-se para fatiar carpaccios de carnes curadas, ou para preparar doses exatas de ingredientes para sanduíches gourmet e tapas, garantindo que cada prato mantém o padrão de qualidade do chef.

Uso Profissional - Introdução

O Cortador de Fiambre Elétrico Profissional de 30cm é uma ferramenta indispensável para qualquer operação HORECA que exija precisão, eficiência e consistência no fatiamento de charcutaria. Concebido para uso intensivo em ambientes profissionais, este equipamento garante fatias perfeitas e uniformes, otimizando a apresentação e o controlo de porções, essenciais para a rentabilidade e a satisfação do cliente em restaurantes, hotéis e serviços de catering em Portugal.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tipo

Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira elétrica industrial com lâmina de 300 mm e espessura de corte ajustável (0-14 mm). Ideal para restauração, com motores independentes para máxima precisão e afiador integrado. Dimensões: 550x640x530 mm.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Este aparelho para fatiar carnes frias, conhecido como slicer, é indispensável para qualquer negócio de restauração e hotelaria que procure precisão e eficiência. Concebido para utilização intensiva, garante fatias perfeitas com espessura ajustável entre 0 e 14 mm, ideal para charcutarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A sua construção robusta e o design focado na funcionalidade garantem um desempenho contínuo e fiável em ambientes de elevada exigência. A potência do motor de 0,40 kW confere-lhe a capacidade de operar com distintos tipos de carnes frias, e os seus motores separados para a lâmina e o carro melhoram a precisão e a durabilidade do equipamento.

A segurança do operador é uma prioridade, com funcionalidades como proteção de lâmina móvel e anel externo fixo, prevenindo contactos acidentais. A facilidade de limpeza é assegurada por peças removíveis, o que contribui para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna, até hotéis com serviço de pequeno-almoço e buffets. É igualmente ideal para talhos e charcutarias que exijam um corte preciso e uniforme de fiambre, carnes frias e outros enchidos.

Para cozinhas industriais e operações de catering com grande volume de preparação de alimentos, este fatiador é a escolha ideal, devido à sua capacidade de manter um ritmo elevado de trabalho, garantindo consistência e apresentação impecável em cada fatia.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	550 x 640 x 530 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
Motores	Separados para corte e carro
Afiador	Integrado
Proteção da lâmina	Móvel e anel externo fixo
Peças removíveis para limpeza	Tampa da lâmina, placa de suporte do produto, defletor de fatia (aço inoxidável), aperto de carne (alumínio)
Carro	Retorno automático ao utilizador
Placa de calibração	Bloqueada quando o botão de índice está a zero, com contador.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima durabilidade deste equipamento?

Para otimizar a durabilidade do seu cortador, siga as instruções de limpeza e manutenção. A remoção e higienização regular das peças e a utilização do afiador integrado são essenciais para manter a lâmina em ótimas condições de corte.

Este aparelho para fatiar é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este cortador de carnes frias é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, charcutarias, talhos e cozinhas industriais. A sua capacidade profissional e robustez garantem desempenho em qualquer ambiente de cozinha.

Quais os benefícios dos motores separados para o corte e o carro?

A separação dos motores permite um controlo mais preciso durante o processo de corte. Além disso, garante maior eficiência e prolonga a vida útil do equipamento, minimizando o desgaste e assegurando um funcionamento suave e consistente ao longo do tempo.

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

As dimensões deste cortador são 550x640x530 mm (largura x profundidade x altura). Requer um espaço mínimo que permita ventilação adequada e manuseamento seguro, além de acesso facilitado para limpeza e manutenção regulares.

Este cortador de carnes frias inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

Sim, este equipamento beneficia da garantia legal aplicável, cobrindo defeitos de fabrico. Para assistência técnica, dispomos de uma rede de parceiros que asseguram a reparação e a manutenção, garantindo o bom funcionamento a longo prazo do seu investimento.