

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 Tefloneada Lâmina Ø300mm 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.077	Modelo:	UD2086.077
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	580 x 630 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.077

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este cortador de fiambre tefloneado? A: Este cortador de fiambre tefloneado (slicer teflonado) tem dimensões de 580x630x460 mm. Recomenda-se um espaço adicional para garantir a ventilação adequada e facilitar o acesso para limpeza e manutenção. Por favor, verifique se a sua bancada ou área de trabalho dispõe de espaço suficiente para estas medidas, garantindo também acesso fácil às tomadas elétricas., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para o funcionamento desta máquina? A: O cortador de fiambre tefloneado requer uma tensão de 230 V para o seu funcionamento. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e que a instalação elétrica do seu estabelecimento HORECA pode suportar esta potência. Não são necessários outros requisitos específicos, como gás ou água., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A limpeza do cortador de fiambre tefloneado é facilitada pelas suas peças removíveis, como a tampa da lâmina, o suporte do produto, o aperto de carne de alumínio e o defletor de fatia de aço inoxidável. Estas peças podem ser facilmente desmontadas e lavadas. O aparelho inclui um afiador embutido, que também é removível, para manter a lâmina afiada e a eficácia do corte. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização para garantir a higiene e a longevidade do equipamento., Q: Este cortador de fiambre tefloneado inclui afiador de lâminas? A: Sim, este cortador de fiambre (slicer) tefloneado vem com um afiador de lâminas embutido, que é removível. Tal permite uma manutenção prática e regular da lâmina, assegurando sempre cortes precisos e eficientes, sem necessidade de adquirir acessórios adicionais.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cortador de fiambre tefloneado, Fiambreira profissional, Máquina de cortar charcutaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12405

Alt Text Imagens

Cortadora Teflonada GI30e + Opt. 97

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cortadora Teflonada GI30e + Opt. 97

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

EX19058894,HRCE4P750H

Uso Profissional - Dicas	Aproveite a ajustabilidade da espessura para criar diferentes texturas e apresentações: fatias extrafinas para carpaccios de presunto ou mais robustas para sanduíches substanciais., Realize a limpeza diária completa, desmontando as peças removíveis. A superfície tefloneada facilita este processo, mas a remoção de resíduos é crucial para a segurança alimentar e a longevidade do equipamento., Utilize o afiador embutido regularmente, conforme as instruções do fabricante, para manter a lâmina sempre no ponto ótimo de corte. Uma lâmina afiada garante cortes precisos e minimiza o esforço do operador e o desgaste do motor., Para otimizar o fluxo de trabalho, treine a equipa na operação e manutenção básica do equipamento, garantindo que todos compreendam a importância da higiene e do manuseamento correto.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Subchef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Charcutaria/Talho
Descrição Curta Original	<p>Interruptores ON / OFF com indicador LED. Transmissão por correia.
 Peças removíveis para limpeza: tampa da lâmina, suporte do produto, aperto de carne de alumínio, deflector de fatia de aço inoxidável, lâmina inclinada a 45 °.
 Afiador embutido, removível.
 Proteção no suporte do produto de plexiglás transparente. Modelo extremamente versátil.
 Elementos teflonados (Lâmina + Vela + Resguardo)</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 580x630x460 mm
 Lâmina diam. 300 mm
 Espessura de corte 0-14 mm
 Peso net 25 kg
 Potência: motor 0,25-0,30 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000756,EX19000755,EX19058894,HRMF6004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço e Eventos: Em hotéis e espaços de eventos, a capacidade de fatiar fiambre e enchidos na hora, com espessuras uniformes, é crucial. Este cortador permite reabastecer rapidamente as bandejas de charcutaria, mantendo a frescura e a apresentação impecável, essenciais para a satisfação do cliente em serviços de buffet., Cozinhas de Restaurantes e 'Sandwicharias': Para a preparação de sanduíches gourmet, tostas ou pratos que integrem carnes frias, a precisão da espessura de corte (0-14 mm) é vital. A lâmina tefloneada evita a aderência de produtos como fiambre de porco preto ou presunto, acelerando o processo e minimizando desperdícios, resultando em porções controladas e custos otimizados., Charcutarias e Talhos Gourmet: Nestes estabelecimentos, onde a apresentação e a qualidade do corte são um fator de diferenciação, o cortador tefloneado assegura fatias perfeitas de produtos mais delicados ou com maior teor de gordura. A facilidade de limpeza das peças removíveis é um benefício operacional que contribui para a higiene e a rápida transição entre diferentes produtos.

Uso Profissional - Introdução

O Cortador de Fiambre Tefloneado com lâmina de 300mm é uma ferramenta indispensável para qualquer operação HORECA que exija precisão, higiene e eficiência no fatiamento de charcutaria. Concebido para o uso intensivo em ambientes profissionais, este equipamento garante um corte consistente e sem aderência, otimizando o tempo de preparação e assegurando a qualidade visual e organoléptica dos produtos servidos, desde entradas a buffets de pequeno-almoço.

Diâmetro

21–30 cm

Instalação

De Bancada

Tensão

230V Monofásico

Tipo

Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial tefloneada com lâmina de Ø300mm e ajuste de corte de 0-14mm. Ideal para charcutarias e restaurantes, oferece limpeza fácil e afiador embutido.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a higiene no seu estabelecimento com a nossa máquina de fatiar tefloneada. Concebida para uso profissional intensivo, este equipamento oferece um corte preciso e uniforme de fiambre, charcutaria e outros produtos cárneos, garantindo fatias perfeitas para os seus pratos e sanduíches. A superfície antiaderente da lâmina, vela e resguardo impede que os alimentos adiram, facilitando a limpeza e manutenção, essencial em ambientes de restauração movimentados.

Este aparelho destaca-se pela sua versatilidade e facilidade de operação. Equipado com interruptores liga/desliga com indicador LED e transmissão por correia, oferece um controlo fiável e intuitivo. A espessura de corte ajustável entre 0-14 mm permite adaptar-se a uma vasta gama de produtos e necessidades, desde fatias muito finas até às mais espessas. Além disso, a segurança e a higiene são prioridades, com diversas peças removíveis para uma limpeza profunda e um afiador embutido para manter a lâmina sempre afiada, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis com serviço de buffet, charcutarias, supermercados, cozinhas de catering e qualquer estabelecimento que exija o fatiamento eficiente e higiênico de carnes frias. A capacidade de processar diferentes tipos de fiambre, queijos e enchidos torna-o perfeito para preparar entradas, sanduíches gourmet, tábuas de queijos e enchidos, ou para o aprovisionamento diário de delicatessens.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	580x630x460 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm
Espessura de corte	0-14 mm
Peso líquido	25 kg
Potência do motor	0,25-0,30 kW
Tensão	230 V
Elementos tefloneados	Lâmina, vela e resguardo
Características adicionais	Interruptores ON/OFF LED, transmissão por correia, peças removíveis para limpeza (tampa da lâmina, suporte do produto, aperto de carne alumínio, defletor de fatia inox, lâmina inclinada 45°), afiador embutido removível, proteção de plexiglas transparente.

Perguntas Frequentes

Q: Qual a vantagem da lâmina com revestimento antiaderente?

A: A lâmina com revestimento tefloneado previne a aderência de alimentos, especialmente fiambre e queijos, facilitando o corte uniforme e a limpeza posterior da máquina, o que é crucial para manter a higiene em cozinhas profissionais.

Q: Como é realizada a limpeza desta fiambreira?

A: Esta fiambreira foi concebida para uma limpeza fácil. Possui peças removíveis como a tampa da

lâmina, o suporte do produto e o defletor de fatia, que podem ser retiradas para uma higienização profunda e eficaz.

Q: É possível ajustar a espessura do corte neste aparelho?

A: Sim, o equipamento permite ajustar a espessura de corte entre 0 e 14 mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de produtos e as mais variadas necessidades de fatiamento culinário.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este cortador de fiambre tefloneado?

A: Este cortador de fiambre tefloneado (slicer teflonado) tem dimensões de 580x630x460 mm. Recomenda-se um espaço adicional para garantir a ventilação adequada e facilitar o acesso para limpeza e manutenção. Por favor, verifique se a sua bancada ou área de trabalho dispõe de espaço suficiente para estas medidas, garantindo também acesso fácil às tomadas elétricas.

Q: Este cortador de fiambre tefloneado inclui afiador de lâminas?

A: Sim, este cortador de fiambre (slicer) tefloneado vem com um afiador de lâminas embutido, que é removível. Tal permite uma manutenção prática e regular da lâmina, assegurando sempre cortes precisos e eficientes, sem necessidade de adquirir acessórios adicionais.