

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Fiambreira Industrial Vertical 300mm em Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.306	Modelo:	UD2086.306
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	28 kg	Dimensões:	400 x 500 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2086.306
FAQ	Q: Quais são as dimensões desta cortadora de fiambre e o espaço necessário para instalação? A: Esta cortadora de fiambre vertical tem dimensões de 400x500x400 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e ideal para espaços de trabalho limitados em cozinhas profissionais. Certifique-se de que dispõe de espaço adicional para a operação segura e manutenção do equipamento, especialmente na área de carregamento e remoção do produto a fatiar, bem como para o manuseamento do carro deslizante., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta cortadora? A: A cortadora de fiambre funciona com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e que o circuito elétrico tenha proteção adequada para equipamentos com potência de 0,27 hp para garantir o desempenho e a segurança do aparelho. Consulte sempre um electricista qualificado para assegurar uma instalação correta e segura., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da cortadora de fiambre para garantir a higiene? A: A limpeza desta cortadora é facilitada por ter peças removíveis, como a tampa da faca, o defletor de fatia, o suporte do produto e o rolamento deslizante duplo. Estas peças podem ser removidas para uma limpeza mais eficiente e profunda, garantindo a máxima higiene. Utilize produtos de limpeza adequados para equipamentos de contacto com alimentos e siga as instruções do manual para uma manutenção preventiva, prolongando a vida útil do equipamento. O afiador de lâmina incorporado garante que a mesma se mantém sempre afiada., Q: Que dispositivos de segurança possui esta cortadora de fiambre? A: Esta cortadora de fiambre está equipada com vários dispositivos de segurança para proteger o operador, incluindo o plexiglas no lado do carro e o espaçador de segurança. O afiador de lâmina montado na parte superior também está desenhado para garantir uma afiação segura e eficaz. Todas estas características foram pensadas para cumprir as normas de segurança em ambientes profissionais de hotelaria e restauração.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Cortadora Fiambre Profissional, Cortadora Vertical 300mm, Máquina de Fatiar Carnes Frias
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12417
Alt Text Imagens	Cortadora 300 V.p/c.f.s/n (104.30ncs) Máquina de cortar fiambre e carnes frias industrial em aço inoxidável, modelo 300 V profissional para restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora 300 V.p/c.f.s/n (104.30ncs)

Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0620.11.004,MS0625.37.001
Uso Profissional - Dicas	Ajuste sempre a espessura de corte de acordo com o tipo de produto e a sua aplicação final, seja para sandes finas ou fatias mais robustas para tábuas de queijos e enchidos., Realize a limpeza do equipamento após cada utilização ou mudança de produto, desmontando as peças removíveis para garantir a máxima higiene e prevenir a contaminação cruzada, conforme as normas HACCP., Utilize os dispositivos de segurança, como o plexiglás e o espaçador, para proteger o operador e assegurar um manuseamento seguro, minimizando riscos de acidentes em ambientes de cozinha movimentados., Afie a lâmina regularmente com o afiador integrado para manter a eficiência de corte e prolongar a vida útil do equipamento, garantindo fatias perfeitas e sem esforço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/Sub-Chef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Charcutaria/Talho
Descrição Curta Original	"Cortadora vertical que oferece excelente desempenho em tamanho compacto. Todas as peças com precisão, com seleção de corte milimétrico é a máquina de corte ideal para qualquer tipo de produto. A elegância do alumínio anodizado e a escolha de detalhes como, por exemplo, o plexiglás no lado do carro e o espaçador de segurança, são adequados para qualquer trabalho. Os dispositivos de segurança, o afiador montado na parte superior, as peças removíveis, como a tampa da faca, o deflector de fatia, o suporte do produto e o rolamento deslizante duplo, satisfazem mesmo os clientes mais exigentes."
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 400x500x400 mm Lâmina diam. 300 mm Peso bruto: 28 kg Potência: 0,27 hp Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	MS0704.19.001,MS0704.19.002,MS0625.37.001

Uso Profissional - Casos de Uso

Pequenos-almoços e Buffets em Hotelaria: Em hotéis, a cortadora é fundamental para preparar grandes quantidades de fiambre, queijo e enchidos fatiados para os buffets de pequeno-almoço. A precisão de corte permite servir porções consistentes, minimizando o desperdício e mantendo a apresentação apelativa, crucial para a satisfação do cliente e a gestão de custos., Cozinhas de Restaurantes e Charcutarias: Em restaurantes e charcutarias, este equipamento é utilizado para fatiar com rigor uma vasta gama de carnes frias, desde presuntos curados a rosbifes, para sanduíches gourmet, tábuas de enchidos ou como parte de pratos principais. A capacidade de ajustar a espessura milimetricamente é vital para a textura e sabor, elevando a experiência gastronómica., Catering e Eventos: Empresas de catering beneficiam da robustez e agilidade desta cortadora para preparar grandes volumes de fatiados em pouco tempo, garantindo a consistência necessária para eventos com muitos convidados. A facilidade de limpeza e a segurança operacional são um ativo, permitindo uma rotatividade rápida entre diferentes tipos de produtos e garantindo a higiene alimentar.

Uso Profissional - Introdução

A Cortadora de Fiambre Vertical de 300mm em alumínio anodizado é uma ferramenta indispensável para otimizar a eficiência e a padronização na preparação de charcutaria e outros produtos fatiados em ambientes profissionais. Projetada para um desempenho superior, garante cortes precisos e uniformes, essenciais para a qualidade final e apresentação dos pratos, ao mesmo tempo que assegura a durabilidade e facilidade de higienização, elementos críticos na operação diária de qualquer estabelecimento hoteleiro ou de restauração em Portugal.

Instalação

De Bancada

Tipo

Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial vertical com lâmina de 300 mm e 0,27 hp de potência. Ideal para cortes precisos de carnes frias e enchidos. Funciona a 230V.

Descricao Completa

Fiambreira Vertical – Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar vertical, equipada com uma lâmina de 300 mm, constitui uma solução excecional para estabelecimentos que necessitam de precisão e eficiência. O design compacto e a robustez garantem um desempenho superior na preparação de carnes frias como fiambre, enchidos, e outros produtos alimentares. Construída com detalhes meticulosos em alumínio anodizado, este equipamento confere um acabamento elegante que harmoniza com qualquer ambiente profissional.

A seleção de corte milimétrico assegura fatias uniformes e perfeitas, otimizando significativamente o seu trabalho diário. A segurança do operador é prioritária, incorporando dispositivos como o protetor de plexiglás na zona do carro e o espaçador de segurança. A manutenção e higienização são simplificadas pela inclusão de peças removíveis, como a tampa da faca e o defletor de fatia, que facilitam a limpeza e asseguram os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações, desde restaurantes e hotéis a charcutarias, talhos e outras cozinhas industriais, onde a precisão no corte é um fator crítico. A sua robustez, aliada à facilidade de operação, torna-a perfeita para uso diário em ambientes com elevado volume de trabalho. É uma ferramenta versátil para fatiar diversos produtos, desde enchidos a legumes, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade. Aumente a produtividade e a apresentação dos seus produtos com esta fatiadora industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x500x400 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	28 kg
Potência	0,27 hp
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta fiambreira e o espaço necessário para instalação?

A: Esta fiambreira vertical possui dimensões de 400x500x400 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta para cozinhas profissionais. Garanta espaço adicional para operação segura, manutenção, carregamento de produtos e manuseamento do carro deslizante.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina?

A: O aparelho opera com uma tensão de 230 V, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais. Recomenda-se ligação a uma tomada com terra e que o circuito elétrico tenha proteção

adequada para 0,27 hp, assegurando desempenho e segurança. Consulte um eletricitista qualificado para uma instalação correta.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta máquina de fatiar?

A: A limpeza é facilitada por peças removíveis, como a proteção da lâmina, o defletor de fatia, o suporte do produto e o rolamento deslizante duplo. Estas podem ser retiradas para uma higienização profunda, mantendo a máxima higiene. Utilize produtos de limpeza aptos para contacto alimentar e siga o manual para manutenção preventiva, prolongando a vida útil do equipamento. O afiador de lâmina integrado mantém-na sempre afiada.

Q: Que segurança oferece esta fiambreira para o operador?

A: Este equipamento incorpora vários dispositivos de segurança, incluindo um protetor de plexiglás no carro e um espaçador de segurança, para salvaguardar o operador. O afiador de lâmina, montado na parte superior, foi concebido para uma afiação segura e eficaz. Todas as características cumprem as normas de segurança para ambientes de hotelaria e restauração.

Q: É possível fatiar outros produtos além de fiambre com esta máquina?

A: Sim, esta máquina para fatiar é altamente versátil e adequada para cortar uma ampla gama de produtos, como queijos, enchidos, carnes frias e até legumes, oferecendo adaptabilidade para diferentes necessidades culinárias. A precisão do corte milimétrico garante excelentes resultados em qualquer tipo de produto, otimizando a preparação na sua cozinha.