

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

Cortadora Fiambre Vertical 300 mm Profissional 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.310	Modelo:	CORTADORA 300 V.P/C.F.C/N (104.30N)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA 300 V.P/C.F.C/N (104.30N)
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Cortadora

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortadora vertical profissional de 300 mm. Ideal para fiambre e carnes frias, oferece cortes precisos milimétricos. Design compacto em alumínio anodizado, fácil de limpar e operar, com 230V de tensão.

Descricao Completa

Cortadora Fiambre Vertical — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta cortadora vertical oferece um desempenho superior num design compacto, otimizando o espaço na sua cozinha profissional. Garante cortes precisos e uniformes, essenciais para a apresentação e qualidade dos seus pratos.

A construção robusta, com componentes de alta precisão, assegura uma operação fiável e duradoura, mesmo em ambientes de uso intensivo. A seleção de corte milimétrico permite adaptar-se a qualquer tipo de produto, desde fiambre a carnes frias, com total controlo e eficiência.

Os dispositivos de segurança incorporados, aliados a elementos como o afiador montado e as peças removíveis para fácil limpeza, como a tampa da faca e o defletor de fatia, garantem a máxima higiene e segurança alimentar, cumprindo as normas CE aplicáveis. O design elegante em alumínio anodizado complementa a funcionalidade, adequando-se a qualquer ambiente profissional.

Aplicações

Esta cortadora é ideal para restaurantes, charcutarias, hotéis, e gastrobares que necessitam de cortar fiambre e carnes frias com elevada precisão e rapidez. É uma solução eficiente para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a qualidade do corte é um diferencial. Perfeita para fatiar, com uniformidade, os mais variados produtos para buffets, sanduíches gourmet ou composições de pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	400x500x400 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm
Peso bruto	28 kg
Potência	0,27 hp
Tensão	230 V