

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 ECO 220 CE/D 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.505	Modelo:	2086.505
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.505
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial por gravidade ECO 220 com lâmina de 220mm. Ideal para cortes precisos e eficientes em cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Otimize a Sua Produção

Desenvolvida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, a máquina de cortar fiambre ECO 220 CE/D 230V oferece um desempenho excecional na preparação de carnes frias e outros alimentos. Com um design robusto e funcionalidades intuitivas, esta cortadora por gravidade garante cortes precisos e uniformes, essenciais para otimizar a apresentação e o porcionamento dos seus produtos. É a solução ideal para quem procura eficiência e durabilidade no dia a dia.

Aplicações Profissionais

A versatilidade da fiambreira ECO 220 torna-a indispensável em diversos ambientes comerciais. Desde restaurantes e talhos, onde a precisão nos cortes de charcutaria é crucial, até pastelarias e delicatessens que necessitam de fatiar produtos variados. A sua operação por gravidade facilita o manuseio, permitindo que a sua equipa trabalhe com maior rapidez e segurança, resultando numa melhor experiência para os clientes e numa operação mais fluida.

Características Técnicas

Dimensões	420x500x370 mm
Lâmina	220 mm (diâmetro)
Peso Bruto	21 kg
Potência	0,186 hp
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta fiambreira é mais adequada?

Esta fiambreira é ideal para cortar fiambres, queijos, carnes frias e outros produtos alimentares que exijam fatias uniformes e precisas, garantindo a qualidade e apresentação nos seus serviços.

Qual a dimensão máxima de corte da lâmina?

A lâmina possui um diâmetro de 220 mm, permitindo o corte de peças de tamanho considerável com facilidade e eficácia, adequando-se às necessidades da maioria das cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter a fiambreira?

Sim, o design da fiambreira facilita a limpeza e a manutenção regular. A estrutura foi concebida para garantir acesso fácil aos componentes, promovendo assim uma higiene impecável no seu estabelecimento.

Qual a potência deste equipamento?

O equipamento opera com uma potência de 0,186 hp, o que é suficiente para um desempenho consistente e eficiente na maioria das tarefas de corte diárias em ambientes profissionais.

Esta máquina é adequada para uso contínuo?

Concebida para o setor HORECA, a fiambreira ECO 220 CE/D 230V é construída com materiais resistentes e um motor robusto, o que a torna perfeitamente adequada para longas horas de trabalho e uso contínuo em cozinhas com elevada procura.