

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



Cortadora de Carne Vertical 300mm Elétrica 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.570	Modelo:	CORTADORA DE CARNE VERTICAL 300CE/BZ 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CORTADORA DE CARNE VERTICAL 300CE/BZ 230V
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Cortadora

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Cortadora de carne vertical de 300mm com lâmina cônica, ideal para uso intensivo em supermercados e talhos. Transmissão por engrenagens para máxima durabilidade.

Descrição Completa

Cortadora de Carne Vertical — Principais Vantagens

Esta cortadora de carne vertical, com a sua lâmina de 300 mm de diâmetro e design robusto, é a solução ideal para estabelecimentos Horeca e retalhistas que procuram precisão e eficiência. Desenvolvida para uso intensivo, permite fatiar carnes de diferentes tipos com uniformidade, otimizando a apresentação e o aproveitamento dos produtos.

O sistema de transmissão por engrenagens em banho de óleo garante um funcionamento suave e duradouro, minimizando a necessidade de manutenção. O apontador de precisão incorporado e o controlo de espessura de corte, regulado por um botão graduado, asseguram resultados impecáveis em cada utilização, seja para fiambres ou carnes congeladas, após descongelação adequada.

A sua conceção inteligente permite uma limpeza rápida e fácil, com peças que podem ser facilmente desmontadas sem ferramentas adicionais. Este aspeto é crucial para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar no seu negócio.

Aplicações

Ideal para talhos, supermercados, charcutarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais onde o corte preciso e constante de carne é uma exigência. É particularmente eficiente no processamento de grandes volumes de fiambres, enchidos e carnes (não congeladas no momento do corte), contribuindo para a otimização do tempo de preparação e redução do desperdício.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580x680x480 mm

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	40 kg
Potência	0,37 hp
Alimentação	230V
Tipo de Lâmina	Cônica, alinhada
Transmissão	Engrenagens em banho de óleo
Controlo de Espessura	Mecanismo de came com botão graduado
Carro Deslizante	Em rolamentos de esferas, duplo com mecanismo anti-desperdício
Limpeza	Peças desmontáveis para fácil higienização