

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



Fiambreira Industrial Vertical Lâmina 370mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.580	Modelo:	UD2086.580
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	53 kg	Dimensões:	750 x 790 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.580

FAQ

Q: Quais as dimensões desta cortadora de carne e que espaço necessita para a sua instalação? A: Esta cortadora de carne vertical tem dimensões de 750x790x520 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomendamos um espaço que permita fácil acesso para operação e limpeza, considerando as suas dimensões e a necessidade de espaço para o manuseamento do produto., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta cortadora de carne? A: Este equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com esta voltagem e que cumpra todas as normas de segurança elétrica em vigor para equipamentos profissionais de cozinha., Q: Como devo proceder para a manutenção e limpeza desta cortadora de carne? A: As peças em contacto com o produto são facilmente desmontáveis, o que facilita a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando produtos adequados para superfícies de contacto com alimentos. A transmissão por engrenagens em banho de óleo requer verificações periódicas, conforme indicado no manual do utilizador, para garantir o seu bom funcionamento e durabilidade., Q: Existe algum apontador de lâminas incluído ou compatível com esta cortadora? A: Sim, esta cortadora de carne inclui um apontador de precisão incorporado. Esta funcionalidade garante que a lâmina esteja sempre afiada, proporcionando cortes perfeitos e consistentes, sem necessidade de adquirir um acessório extra.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cortadora de carne vertical, lâmina 370mm, cortar fiambre profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12517

Alt Text Imagens

Cortadora De Carne Vertical 370ce/bz 400v Máquina de cortar fiambre e carnes vertical 370CE/BZ 400V em aço inoxidável para charcutaria e restauração profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cortadora De Carne Vertical 370ce/bz 400v

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

Utilize sempre o apontador de lâmina incorporado para manter o fio de corte otimizado, garantindo fatias uniformes e prolongando a vida útil da lâmina, fundamental para a produtividade diária., Aproveite o controle de espessura com mecanismo de came e botão graduado para padronizar os cortes em diferentes preparações, assegurando consistência na apresentação dos pratos e controle rigoroso das porções., Realize a limpeza diária das peças desmontáveis em contacto com os alimentos, seguindo os protocolos HACCP. A facilidade de desmontagem simplifica este processo, crucial para a segurança alimentar e conformidade regulamentar., Para cortes de carnes mais firmes ou ligeiramente congeladas, ajuste a pressão do carro deslizante e a velocidade de avanço. A robustez da transmissão por engrenagens em banho de óleo garante a capacidade de processar estes produtos sem comprometer a integridade do equipamento ou a qualidade do corte.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/F&B Manager (Hotelaria), Gerente de Charcutaria/Talho (Retalho Alimentar), Responsável de Produção (Cozinhas Centrais e Catering)

Descrição Curta Original

<p>Cortadora profissional para supermercados e carnes congeladas.
 Apontador de precisão incorporado.
 Lâmina cônica alinhada.
 Transmissão por engrenagens em um banho de óleo.
 Controle de espessura com mecanismo de came controlado por um botão graduado.
 Trolley deslizante em rolamentos de esferas.
 Avanço do produto em um carrinho duplo com mecanismo anti-waste.
 As peças em contato com o produto são facilmente desmontáveis para facilitar a limpeza.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 750x790x520 mm
 Lâmina diam. 370 mm
 Peso bruto: 53 kg
 Potência: 0,5 hp</p>

Cross-sells (SKU | Título)

MS0704.19.001,MS0704.19.002,MS0625.37.001

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Em cozinhas centrais que abastecem múltiplas unidades ou serviços de catering para eventos de grande escala, este equipamento é fundamental para o pré-preparo de carnes. Permite fatiar de forma rápida e uniforme grandes quantidades de rosbife, peru assado ou fiambre para sanduíches e buffets, garantindo padronização e reduzindo significativamente o tempo de preparação manual., Hotéis e Resorts com Serviço de Pequeno-Almoço e Eventos: Para a secção de charcutaria de buffets de pequeno-almoço e coffee breaks, ou para a preparação de canapés e entradas em eventos, a cortadora assegura fatias finas e perfeitas de enchidos regionais, presunto ou queijos curados. A precisão do corte melhora a apresentação e minimiza o desperdício, elementos cruciais na gestão de custos em hotelaria., Talhos Gourmet e Charcutarias em Supermercados: Em talhos de volume elevado ou secções de charcutaria de supermercados, a cortadora vertical é essencial para servir o cliente com rapidez e precisão. Permite fatiar produtos como paio, chouriço ou fiambre de porco preto com a espessura exata solicitada, mantendo a integridade do produto e otimizando a experiência de compra, além de ser eficaz no corte de carnes para venda a granel.

Uso Profissional - Introdução

A Cortadora de Carne Vertical com lâmina de 370mm é um equipamento robusto e de alta precisão, desenhado para otimizar a preparação de carnes em ambientes de hotelaria, restauração e catering. A sua capacidade de processar grandes volumes de forma consistente e higiénica, aliada à versatilidade no corte de produtos frescos ou congelados, torna-a indispensável para operações que exigem eficiência e qualidade superior no empratamento e confeção.

Instalação

De Bancada

Tensão

400V Trifásico

Tipo

Fiambreira

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial vertical com lâmina de 370mm e 400V. Ideal para talhos, fatiando carnes frescas ou congeladas com precisão e segurança para o seu negócio.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar carne vertical de alto desempenho foi cuidadosamente concebida para satisfazer as exigências de estabelecimentos profissionais como talhos, supermercados, charcutarias e cozinhas industriais. A sua robustez intrínseca garante uma durabilidade excecional, mesmo em ambientes de utilização intensiva, permitindo processar tanto carnes frescas como congeladas ou de difícil corte, com total eficácia e segurança.

Equipada com um apontador de precisão incorporado e uma lâmina cónica perfeitamente alinhada, esta slicer assegura cortes uniformes e minimiza o desperdício, otimizando o custo-benefício para o seu negócio. A transmissão por engrenagens em banho de óleo otimiza a eficiência e minimiza a necessidade de manutenção, enquanto o controlo de espessura com mecanismo de came e botão graduado permite ajustar o talhe com total exatidão para diversas aplicações culinárias.

O carro deslizante em rolamentos de esferas e o sistema de avanço do produto com mecanismo anti-desperdício garantem uma operação suave e segura, aumentando a produtividade da sua equipa. Além disso, todas as peças que entram em contacto com os alimentos são facilmente desmontáveis, facilitando a limpeza e manutenção dos mais elevados padrões de higiene, um aspeto crucial no setor alimentar e de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é ideal para talhos de grande volume, supermercados com secções de charcutaria, e cozinhas industriais que processam elevadas quantidades de carne diariamente. Revela-se perfeita para cortar fiambre, enchidos, carnes frescas ou congeladas com precisão e rapidez. Encontra também excelente aplicação em restaurantes e hotéis que procuram otimizar a preparação de fatias finas para os seus pratos e buffets, elevando a qualidade e apresentação.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	750x790x520 mm
Diâmetro da Lâmina	370 mm
Peso Bruto	53 kg
Potência	0,5 hp
Tensão Elétrica	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta fiambreira induzida e que espaço necessito para a sua instalação?

A: Esta máquina de fatiar carne vertical tem dimensões de 750x790x520 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomendamos um espaço que permita fácil acesso para operação e limpeza, considerando as suas dimensões e a necessidade de espaço para o manuseamento do produto.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta fiambreira profissional?

A: Este equipamento requer uma alimentação elétrica de 400V. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com esta voltagem e que cumpra todas as normas de segurança elétrica em vigor para equipamentos profissionais de cozinha, garantindo um funcionamento eficiente e seguro.

Q: Como devo proceder para a manutenção e limpeza desta máquina de fatiar?

A: As peças em contacto com o produto são facilmente desmontáveis, o que simplifica a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando produtos adequados para superfícies de contacto com alimentos. A transmissão em banho de óleo também reduz a necessidade de manutenção frequente, contribuindo para a durabilidade do equipamento.

Q: Existe algum apontador de lâminas incluído ou compatível com esta fiambreira?

A: Sim, esta fiambreira industrial inclui um apontador de precisão incorporado. Esta funcionalidade garante que a lâmina esteja sempre afiada, proporcionando cortes perfeitos e consistentes, sem necessidade de adquirir um acessório extra e otimizando a eficiência.

Q: Esta fiambreira é adequada para carnes congeladas?

A: Sim, o design robusto e a lâmina cônica alinhada permitem o corte eficiente tanto de carnes frescas como congeladas, tornando-a uma solução versátil e ideal para diversos setores profissionais

que necessitem de precisão e potência no fatiamento.