

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

Fiambreira Industrial com Lâmina 300 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.582	Modelo:	UD2086.582
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	550 x 590 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.582
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial com lâmina de 300 mm e apontador de precisão. Ideal para cozinhas profissionais e hotéis, garante cortes uniformes e higiene.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento industrial foi concebido para responder às exigências mais rigorosas do setor de restauração e hotelaria. A sua eficiência e precisão são inigualáveis, proporcionando um desempenho superior em estabelecimentos com elevado volume de trabalho. A construção robusta e a funcionalidade intuitiva garantem uma operação fiável e duradoura.

Com um apontador de precisão incorporado e uma lâmina cónica forjada de 300 mm, esta máquina garante cortes uniformes e impecáveis, cruciais para uma apresentação de alimentos de alta qualidade. O sistema de correia eletrónica Poly-V e o tensor de correia automático asseguram um funcionamento contínuo e sem falhas, minimizando a necessidade de manutenção.

A facilidade de higienização é um dos seus maiores atributos. Todas as peças em contacto com os alimentos são completamente removíveis, permitindo uma limpeza profunda e rápida. Este aspeto é fundamental para a manutenção dos mais altos padrões de segurança alimentar. O sistema de poupança de energia integrado contribui, adicionalmente, para a redução dos custos operacionais, tornando-a uma solução economicamente vantajosa e sustentável.

Aplicações Profissionais

É uma ferramenta indispensável para supermercados, talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que requerem o fatiamento preciso e rápido de carnes frias e produtos similares. O carro deslizante em rolamentos de esferas e o mecanismo anti-desperdício tornam-na ideal para ambientes de produção intensiva, otimizando o processo de preparação e minimizando perdas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	550x590x500 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm

Característica	Detalhe
Peso Bruto	30 kg
Potência	0,3 hp
Volume	0,16 m³

Perguntas Frequentes

Esta fiambreira é adequada para carnes congeladas?

Sim, a lâmina cônica forjada e o motor potente permitem o corte eficiente de carnes congeladas, garantindo uma versatilidade excecional na sua utilização diária.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada pelo facto de todas as peças em contacto com os alimentos serem completamente removíveis. Recomenda-se a higienização regular com produtos adequados para equipamentos de preparação alimentar, de modo a garantir a longevidade e a segurança do equipamento.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter com esta máquina?

O controlo de espessura é realizado através de um mecanismo de came, ajustável por um botão graduado. Este sistema permite uma regulação precisa para adaptar-se às suas necessidades específicas de corte, desde fatias muito finas até mais robustas.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta fiambreira?

Esta máquina requer uma tensão de [V] para operar, com uma potência de 0,3 hp. É aconselhável consultar um eletricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas elétricas locais e uma instalação segura.

Que acessórios estão incluídos com a fiambreira, e existem acessórios compatíveis opcionais?

A fiambreira inclui um apontador de precisão incorporado. Relativamente a acessórios opcionais, eles podem variar; sugerimos verificar a descrição completa do produto ou contactar o nosso apoio ao cliente para obter informações detalhadas sobre as opções disponíveis que podem otimizar ainda mais a sua utilização.