

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 Vertical Inox 350 mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.906	Modelo:	UD2086.906
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	57 kg	Dimensões:	530 x 810 x 510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.906
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fiambreira

Descricao Resumida

Fiambreira vertical de carne fresca em aço inoxidável com lâmina de 350 mm e 400V, ideal para talhos e restauração profissional. Design higiénico e de fácil limpeza.

Descricao Completa

Fatiadora de carne fresca — Principais Vantagens

Concebida para as exigências da restauração e hotelaria, esta fatiadora vertical de carne fresca destaca-se pela sua robustez e elevado nível de higiene. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma resistência excecional à corrosão, aos agentes salinos e a detergentes agressivos, assegurando uma longevidade superior e cumprindo os mais rigorosos padrões sanitários do setor. Equipamento essencial para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade.

O design inteligente permite uma limpeza rápida e eficaz, abrangendo áreas de difícil acesso sem necessidade de desmontagem. A placa de carne de grandes dimensões facilita o processamento de volumes consideráveis, enquanto um guia especial, posicionado perto da lâmina, assegura cortes precisos e uniformes, prevenindo o desfibramento ou esmagamento da carne. Este cortador garante fatias perfeitas sem desperdício.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar carne é ideal para talhos, supermercados, restaurantes com elevado volume de produção de carne e unidades de catering. A sua performance está otimizada especificamente para o corte de carne fresca. É adequada para estabelecimentos que necessitam de uma solução fiável e de fácil manutenção para uso diário intenso, contribuindo significativamente para a eficiência e qualidade do serviço. A precisão do slicer é um fator crítico para a apresentação das preparações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x810x510 mm

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Peso Bruto	57 kg
Tensão	400 V
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Carne	Fresca

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta fatiadora de carne vertical e quanto espaço necessita para instalação?

A: A cortadora de carne vertical apresenta dimensões de 530x810x510 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, bem como para garantir as condições de segurança e manutenção, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10-15 cm em todas as direções à volta do equipamento.

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina de fatiar carne?

A: Esta máquina de fatiar carne requer uma tensão de 400V para o seu funcionamento. É crucial que a instalação elétrica do local esteja em conformidade com esta especificação para garantir o desempenho adequado e a segurança da operação. A potência necessária é de N hp.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fiambreira de carne fresca em aço inoxidável?

A: A limpeza desta cortadora de carne fresca é excecionalmente fácil e rápida, graças ao seu design especial que permite alcançar todas as partes sem necessidade de desmontagem. Construída em aço inoxidável, é resistente a agentes salinos, detergentes agressivos e arranhões, não oxidando. Recomenda-se a limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, seguindo as diretrizes de higiene alimentar. Todos os componentes internos delicados são totalmente impermeáveis, prevenindo a oxidação ou deterioração.

Q: Esta fiambreira é adequada apenas para carne fresca?

A: Sim, este equipamento foi projetado e otimizado especificamente para o corte de carne fresca, garantindo a melhor performance e qualidade nas fatias. Não é recomendada para carnes congeladas ou com osso, para evitar danos na lâmina e garantir a sua durabilidade.

Q: Que acessórios estão incluídos com a fiambreira ou podem ser adquiridos separadamente?

A: A cortadora de carne inclui uma lâmina de 350 mm. A placa de carne de grandes dimensões e um guia especial próximo à lâmina permitem cortar a carne sem desfazê-la ou esmagá-la. Para informações sobre acessórios adicionais ou peças de substituição, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para soluções personalizadas.