

Ficha Tecnica



Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fiambreira Industrial Automática com Afiador 195mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.019	Modelo:	UD2101.019
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	360 x 520 x 315 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.019
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Fiambreira industrial profissional com lâmina de 195mm. Estrutura em alumínio anodizado para máxima higiene. Afiador automático e cortes precisos até 15 mm.

Descrição Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta fiambreira assegura eficiência e higiene, características cruciais em qualquer estabelecimento de restauração. Construída em liga de alumínio anodizado, a sua limpeza é rápida e eficaz, cumprindo os requisitos sanitários mais exigentes. A robustez da sua conceção e a utilização de materiais de elevada qualidade garantem uma durabilidade excecional, mesmo sob utilização intensiva.

O regulador de espessura decimal permite cortes com precisão milimétrica até 15 mm, tornando esta máquina adequada para uma vasta gama de produtos. Desde os enchidos e assados aos queijos e carnes compactas, a uniformidade do corte é impressionante. O afiador automático, inteligentemente integrado, mantém a lâmina de 195 mm sempre afiada, otimizando o desempenho e a segurança operacional, e garantindo fatias perfeitas e consistentes.

Com um funcionamento suave e silencioso, proporcionado pela montagem em rolamentos da lâmina, este equipamento oferece uma experiência de utilização confortável e produtiva. A sua precisão dimensional e robustez representam um investimento seguro e de longo prazo para hotéis, restaurantes, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que procuram excelência no serviço e na redução do desperdício alimentar.

Aplicações Profissionais

- **Restaurantes e Buffets:** Perfeita para o corte eficiente de enchidos, queijos e carnes frias destinadas a entradas, pratos principais e buffets, garantindo padronização e controlo de custos.
- **Talhos e Charcutarias:** Oferece precisão e rapidez no serviço de corte de produtos frescos, satisfazendo as exigências dos clientes e otimizando a produtividade da sua equipa.
- **Hotéis:** Ideal para a secção de pequeno-almoço e serviço de quartos, assegurando fatias finas e perfeitas para charcutaria e queijos, elevando a experiência do hóspede.

- **Cozinhas Industriais:** Indispensável em ambientes onde a produção em volume e a higiene são prioritárias, proporcionando consistência e segurança alimentar em grande escala.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	360x520x315 mm
Diâmetro da Lâmina	195 mm
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	11 kg
Potência	0,20 hp
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso cortar com esta máquina?

Pode cortar uma vasta gama de produtos, incluindo enchidos pesados, assados, queijos, peixe e carnes compactas, garantindo sempre cortes perfeitos e uniformes, essenciais para a apresentação e conservação dos alimentos.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?
A sua construção em liga de alumínio anodizado permite uma limpeza rápida e fácil, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais. O afiador automático também simplifica a manutenção da lâmina, assegurando que esta se mantém sempre em ótimas condições de corte.

Qual é a espessura máxima de corte que consigo obter?

O regulador de espessura decimal permite ajustar o corte com grande precisão, até um máximo de 15 mm. Esta versatilidade é ideal para diversas necessidades culinárias, desde fatias muito finas para carpaccios a cortes mais grossos para sanduíches gourmet, demonstrando a adaptabilidade do equipamento.

Quais são os requisitos elétricos para esta fiambreira?

A fiambreira F195af requer uma tensão de 230 V para operar. É fundamental que a instalação elétrica cumpra todas as normas de segurança em vigor, garantindo uma ligação à terra adequada e um funcionamento seguro e eficiente do equipamento, protegendo tanto o aparelho como o utilizador.

A fiambreira F195af é fácil de utilizar?

Sim, o funcionamento suave e silencioso, proporcionado pela montagem da lâmina em rolamentos, garante uma experiência de utilização confortável e produtiva. O design intuitivo e o afiador automático integrado contribuem para a facilidade de manuseamento, mesmo para operadores com

menos experiência, assegurando cortes consistentes sem esforço excessivo.