

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 220mm com Afiador Integrado 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.020	Modelo:	UD2101.020
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	13.5 kg	Dimensões:	405 x 580 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.020
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fiambreira

Material

Alumínio

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial versátil com lâmina de 220mm e afiador integrado. Ideal para cozinhas profissionais e charcutarias, garantindo fatias precisas até 15mm. Fácil limpeza e manutenção.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, esta fiambreira destaca-se pela sua robustez e fiabilidade inigualáveis. A construção em liga de alumínio anodizado não só confere uma durabilidade excecional, como também garante uma higienização rápida e eficaz, cumprindo os rigorosos padrões de limpeza exigidos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

A precisão é crucial no fatiamento de charcutaria e assados, e o regulador de espessura decimal, com ajuste até 15 mm, assegura fatias uniformes e perfeitas. O seu design, que integra um sistema de afiador, facilita a manutenção contínua da lâmina, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo resultados consistentes ao longo do tempo.

Equipado com um motor de 0,25 HP e uma lâmina de 220 mm, este slicer oferece um funcionamento suave e silencioso. É ideal para processar uma vasta gama de produtos, desde carnes curadas a queijos e peixes, com a máxima eficiência e sem esforço.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é uma adição indispensável para restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e serviços de catering que procuram otimizar a preparação de produtos fatiados. A sua versatilidade permite o corte preciso de enchidos variados, assados, queijos compactos e até peixe, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias.

É particularmente adequada para estabelecimentos com um volume de produção médio a elevado, onde a rapidez, a uniformidade do corte e a facilidade de limpeza são fundamentais para a eficiência operacional e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	405x580x340 mm
Diâmetro da Lâmina	220 mm
Peso Líquido	13,5 kg
Peso Bruto	15 kg
Potência	0,25 HP
Tensão	230 V
Material	Liga de alumínio anodizado
Regulador de Espessura	Decimal, até 15 mm
Afiador	Integrado

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte que a máquina permite?

O equipamento permite ajustar a espessura de corte até 15 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos, desde fatias finas de fiambre a queijos mais espessos.

Para que tipo de produtos esta fiambreira é mais adequada?

Esta fiambreira é ideal para fatiar carnes curadas, assados, queijos compactos e peixe, garantindo cortes precisos e uniformes em diversas texturas alimentares, tornando-a perfeita para charcutarias, restaurantes e hotéis.

Como se processa a limpeza e manutenção deste cortador de fiambre?

Fabricada em liga de alumínio anodizado, a superfície da máquina permite uma limpeza rápida e eficiente. Recomenda-se a higienização diária, ou após cada utilização prolongada, com produtos neutros e um pano macio. O afiador integrado facilita a manutenção da lâmina, assegurando o seu prolongado bom desempenho.

Esta máquina fatiadora inclui afiador?

Sim, este modelo de fiambreira vem equipado com um afiador integrado. Esta funcionalidade assegura que a lâmina se mantém sempre afiada, prolongando a sua vida útil e garantindo cortes precisos e consistentes sem a necessidade de acessórios adicionais.

Esta fiambreira é indicada para que tipo de estabelecimentos?

Esta máquina foi concebida para cozinhas de restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e serviços de catering, especialmente aqueles com volume de produção médio a alto que necessitam de rapidez, uniformidade de corte e facilidade de limpeza.