

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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 Elétrica Profissional com Lâmina de 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.021	Modelo:	UD2101.021
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	15.5 kg	Dimensões:	425 x 620 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.021
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de 250 mm em alumínio anodizado, com regulador de espessura 0-16 mm e afiador integrado, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Fiambreira elétrica profissional — Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a exigência do setor da restauração e hotelaria, esta fiambreira elétrica assegura um desempenho superior no corte de diversos alimentos. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado garante durabilidade, resistência à corrosão e uma higiene impecável, facilitando a limpeza diária e mantendo os mais altos padrões de segurança alimentar.

Este equipamento permite um controlo milimétrico da espessura das fatias, ajustável de 0 a 16 mm, essencial para a padronização e otimização de produtos como enchidos, assados ou queijos. Com um afiador integrado de fácil montagem, a lâmina mantém-se sempre afiada, minimizando interrupções operacionais e garantindo uma qualidade de corte consistente para uma apresentação impecável.

A bandeja deslizante, equipada com rolamentos de precisão, proporciona um movimento excepcionalmente suave, permitindo fatiar sem esforço uma vasta gama de produtos volumosos. Este design ergonómico aumenta a produtividade e reduz o cansaço do operador, características cruciais em ambientes de produção de elevado volume, consolidando-a como uma ferramenta indispensável na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é ideal para restaurantes, charcutarias, supermercados e hotéis, assim como para cozinhas industriais que exigem um equipamento robusto e eficiente no corte preciso de carnes frias, queijos, e outros tipos de alimentos. É a solução perfeita para a preparação de pratos, sanduíches, e tábuas de enchidos, onde a precisão e a uniformidade das fatias são cruciais para a apresentação e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	425x620x370 mm
Diâmetro da Lâmina	250 mm
Peso Líquido	15,5 kg
Peso Bruto	18 kg
Potência	0,30 hp
Tensão	230 V
Espessura de Fatias	0 a 16 mm
Material	Liga de alumínio anodizado

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte que a fiambreira permite?

A fiambreira permite ajustar a espessura das fatias de 0 a 16 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e necessidades de apresentação.

Com que frequência devo afiar a lâmina desta cortadora?

A frequência de afiação da lâmina depende do volume de uso e do tipo de alimentos cortados. Contudo, o afiador integrado facilita a manutenção regular, garantindo sempre um corte preciso e eficiente.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Sim, esta slicer foi desenhada especificamente para as elevadas exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, assegurando máxima eficiência, higiene e uma longa durabilidade.

Como posso garantir a correta higiene e limpeza da máquina?

A construção em liga de alumínio anodizado facilita a limpeza rápida e completa do equipamento. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para manter os padrões de higiene e prolongar a vida útil do aparelho.

Quais os tipos de alimentos que posso fatiar com esta fiambreira?

Esta fiambreira é extremamente versátil, sendo ideal para fatiar presuntos, enchidos, queijos, carnes assadas e vegetais. A sua precisão e suavidade de corte permitem processar uma vasta gama de alimentos de forma eficiente.