

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial com Lâmina de 250mm e Afiador

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.026	Modelo:	UD2101.026
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	13.5 kg	Dimensões:	405 x 580 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.026
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial profissional com lâmina de 250mm. Construção robusta em alumínio anodizado, espessura de corte 0-16mm e afiador integrado para alta precisão.

Descricao Completa

Esta fiambreira profissional foi meticulosamente desenvolvida para entregar um desempenho distinto em cozinhas de restaurantes e estabelecimentos hoteleiros. Fabricada em liga de alumínio anodizado, a sua superfície lisa não só garante uma higiene impecável, como também facilita a limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de segurança alimentar exigidos no setor.

Fiambreira – Principais Vantagens

O aparelho dispõe de um regulador de espessura de fatias bastante sensível e preciso, permitindo ajustes de corte entre 0 e 16 mm. Isto confere-lhe uma versatilidade notável para processar diversos artigos, desde enchidos volumosos e fiambre, até queijos e carnes compactas, garantindo sempre fatias uniformes e perfeitas. O afiador integrado, de fácil montagem, assegura que a lâmina mantenha um fio de corte irrepreensível, otimizando a eficiência e prolongando a vida útil do equipamento. Adicionalmente, o movimento fluido da bandeja, montada em rolamentos de alta precisão, proporciona uma experiência de utilização sem esforço e altamente produtiva.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e qualquer espaço que necessite de fatiar produtos como enchidos, queijos e diversas carnes. A sua construção robusta e a facilidade de manutenção fazem dela uma escolha acertada para o uso diário e intensivo, assegurando produtividade e cortes apurados. A sua versatilidade torna-a um fatiador indispensável em cozinhas profissionais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	405x580x370 mm
Diâmetro da Lâmina	250 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	13,5 kg
Peso Bruto	17 kg
Potência	0,25 hp
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Esta fiambreira é adequada para uso intensivo em restaurantes?

Sim, foi concebida para ambientes profissionais como restaurantes, garantindo durabilidade e eficiência no serviço diário, graças à sua construção robusta e ao afiador integrado, que prolonga a vida útil da lâmina.

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

Este equipamento permite ajustar com precisão a espessura das fatias, possibilitando cortes de 0 a 16 mm, o que oferece uma grande flexibilidade para diversos tipos de produtos e preparações culinárias.

Quais os requisitos de energia elétrica para esta máquina de fatiar carne?

A máquina de fatiar carne opera com uma tensão de 230 V, e é importante certificar-se de que a instalação elétrica do seu estabelecimento é compatível e suporta a potência de 0,25 hp para um funcionamento seguro e eficaz.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza e manutenção são facilitadas pela superfície em liga de alumínio anodizado, que permite uma higienização rápida e completa. O afiador integrado também contribui para manter a lâmina em condições ideais, assegurando a máxima higiene.

É possível fatiar queijos com esta máquina?

Sim, esta fiambreira é perfeitamente adequada para fatiar queijos e outros produtos compactos, como carnes frias e enchidos, garantindo fatias consistentes e precisas devido ao seu regulador de espessura altamente sensível.