

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 Elétrica 300 mm com Afiador Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.028	Modelo:	UD2101.028
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	19 kg	Dimensões:	485 x 650 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.028
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira elétrica profissional com lâmina de 300 mm e afiador integrado. Construção em alumínio anodizado para higiene e durabilidade. Cortes precisos de 0 a 16 mm.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficácia e higiene, esta máquina de fatiar fiambre elétrica assegura fatias uniformes e precisas, indispensáveis em qualquer operação de restauração de alto volume. Fabricada em liga de alumínio anodizado, a sua superfície lisa simplifica a higienização, garantindo os mais exigentes padrões de segurança alimentar no seu negócio.

Um regulador de espessura de fatias, altamente sensível e em base decimal, permite ajustar cortes entre 0 e 16 mm, adaptando-se na perfeição a diversos produtos. Desde os mais finos enchidos a queijos compactos, esta versatilidade otimiza a apresentação e o controlo de porcionamento para o seu estabelecimento.

O afiador de lâmina incorporado é uma ferramenta valiosa, permitindo ao operador manter um gume perfeito de forma simples e segura. Esta funcionalidade aumenta a durabilidade da lâmina e assegura a consistência da qualidade de corte, minimizando interrupções para operações de manutenção. A bandeja deslizante, montada sobre rolamentos, oferece um movimento excepcionalmente fluido. Permite processar uma vasta gama de alimentos, incluindo salchicharia volumosa, assados, diversas variedades de queijos, peixe e carnes compactas, elevando a produtividade da sua cozinha profissional.

fiambreira elétrica — Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta fiambreira profissional destaca-se pela sua construção robusta em liga de alumínio anodizado, que não só confere durabilidade, mas também facilita a limpeza e manutenção. O motor potente assegura um funcionamento consistente, mesmo em ambientes de uso intensivo. A precisão do corte, aliada à facilidade de afiação, torna este equipamento num aliado essencial para a otimização das tarefas diárias na preparação de alimentos em estabelecimentos comerciais e hoteleiros.

Aplicações Profissionais

Este cortador de fiambre é a solução ideal para restaurantes, charcutarias, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que procuram um equipamento durável e fiável para o porcionamento de carnes frias, enchidos e queijos. É particularmente indicada para ambientes com volume de trabalho médio a elevado, onde a velocidade, rigor e sanidade são critérios cruciais. A sua adaptabilidade permite que seja uma peça central na preparação de refeições, aperitivos e buffets, garantindo uma apresentação impecável e padronizada dos alimentos. O seu desempenho elétrico torna-o indispensável para aperfeiçoar os processos de corte no dia a dia da sua atividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	485x650x440 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Líquido	19 kg
Peso Bruto	25 kg
Potência	0,33 kW
Tensão	230 V
Espessura de corte	0 a 16 mm
Material	Liga de alumínio anodizado
Afiador	Integrado

Perguntas Frequentes

Q: Como se efetua a limpeza da fiambreira?

A: A fiambreira é fabricada em liga de alumínio anodizado, o que permite uma limpeza rápida e simplificada. Recomenda-se a utilização de um pano húmido e detergente neutro após cada uso, garantindo a máxima higiene e conservação do equipamento.

Q: Qual a espessura máxima de corte que posso obter?

A: Esta máquina de fatiar permite um ajuste de espessura de 0 a 16 mm, com um regulador muito sensível em base decimal. Esta funcionalidade assegura uma versatilidade de corte para diferentes produtos e necessidades específicas da sua cozinha.

Q: É fácil afiar a lâmina da fiambreira?

A: Sim, o afiador é de fácil montagem e está integrado no equipamento, facilitando ao utilizador a manutenção de uma lâmina com gume perfeito de forma prática e eficiente, sem a necessidade de ferramentas adicionais e minimizando o tempo de inatividade.

Q: Quais as dimensões da fiambreira e que espaço é necessário para a instalar?

A: A fiambreira tem as seguintes dimensões: 485x650x440 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada, operação segura e facilidade de manutenção, recomendamos um espaço útil ligeiramente superior a estas medidas em todas as direções.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação da fiambreira?

A: Esta fiambreira elétrica de 300 mm opera com uma tensão de 230 V. É fundamental certificar-se de que dispõe de uma tomada compatível e de uma instalação elétrica que suporte a potência de 0,33 kW para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento, evitando sobrecargas elétricas.