

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Elétrica 300mm com Teflon

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.032	Modelo:	UD2101.032
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	23 kg	Dimensões:	495 x 650 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2101.032

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta cortadora de fiambre e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A cortadora de fiambre tem dimensões de 495x650x440 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma operação segura e eficiente, recomendamos um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as laterais para ventilação e manutenção., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina? A: Esta cortadora de fiambre requer uma tensão de 230 V. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos e que existe uma tomada adequada e protegida nas proximidades do local de uso., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta cortadora de fiambre? A: Fabricada em liga de alumínio anodizado, a limpeza é rápida e simples, garantindo uma higiene absoluta. O design permite desmontar facilmente as peças para lavagem. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a limpeza e manutenção periódica dos componentes., Q: O que está incluído no kit Teflon e quais os seus benefícios? A: O kit Teflon incluído melhora a performance de corte, especialmente com produtos mais pegajosos como queijos mais moles e alguns tipos de fiambre, reduzindo o atrito e facilitando o deslizamento dos alimentos. Além disso, torna a limpeza da lâmina mais fácil e rápida., Q: Esta cortadora de fiambre é adequada para que tipo de produtos, além de fiambre? A: Esta cortadora é versátil e permite fatiar salsichas volumosas, assados, queijos, peixe e carnes compactas, entre outros alimentos, devido ao deslizamento fluido da bandeja e à robustez da lâmina e motor.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cortadora de Fiambre Elétrica, Máquina de Fatiar Comercial, Cortadora Profissional 300mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12787

Alt Text Imagens

Cortadora F 300e A.f. Normas Ce C/kit Teflon Fiambreira profissional F 300E com kit de teflon e normas CE, máquina de cortar frios em aço inoxidável para e-commerce. Cortadora de fiambre profissional F 300E com kit teflon e normas CE, ideal para charcutaria e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cortadora F 300e A.f. Normas Ce C/kit Teflon

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

MS0620.11.004,MS0625.37.001,HRBME9004E

Uso Profissional - Dicas	Aproveite o kit Teflon para fatiar queijos sem a necessidade de aplicar óleos alimentares na lâmina, preservando as propriedades organoléticas do produto., Realize a afiação da lâmina sempre com o disco limpo e desengordurado para evitar a cristalização de resíduos nas pedras de afiar., Ajuste o regulador decimal para fatias extrafinas em produtos de alto valor unitário, como o presunto, maximizando a margem de lucro por peça., Higienize o equipamento com detergentes neutros para não comprometer a anodização do alumínio e garantir a conformidade com o plano HACCP.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sub-Chefes, Gestores de Compras HORECA, Proprietários de Charcutarias e Delicatessen
Descrição Curta Original	“A cortadora é feita de liga de alumínio anodizado, pode ser limpo rapidamente e garante hygiene absoluto. A espessura das fatias é estabelecida por um regulador muito sensível em uma base decimal e pode variar de 0 a 16 mm. Simples de montar, o afiador ajuda o usuário a manter uma borda perfeita. O deslizamento da bandeja montada em rolamentos tem um movimento excepcionalmente fluido que permite cortar salsichas volumosas, assados, queijos, peixe, carnes compactas etc. Com teflon”
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 495x650x440 mm Lâmina diam. 300 mm Peso bruto: 23 kg Potência: 0,35 hp Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	MS0704.19.001,MS0704.19.002,HRMF9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Charcutarias e Secções de Take-away: Utilização intensiva no fatiamento de queijos de pasta mole e carnes curadas, onde o revestimento em Teflon evita que o produto adira à lâmina, permitindo um ritmo de serviço constante sem interrupções para limpeza imediata., Pequeno-almoço Buffet em Unidades Hoteleiras: Preparação de grandes volumes de frios com regulação decimal para garantir o controlo de custos por porção. A suavidade do carro assistido por rolamentos permite que o operador processe peças inteiras de fiambre ou mortadela com esforço reduzido., Cozinhas de Produção e Catering: Fatiamento preciso de carnes assadas frias e peixes fumados para a montagem de travessas de eventos. O afiador integrado assegura que o fio de corte se mantém impecável mesmo após o processamento de fibras musculares mais densas.
Uso Profissional - Introdução	Esta cortadora de fiambre profissional de 300 mm com kit Teflon representa o equilíbrio ideal entre precisão milimétrica e durabilidade operacional para o setor HORECA. Projetada para suportar fluxos de trabalho intensos, a sua lâmina tratada minimiza o atrito e a acumulação de resíduos, garantindo fatias uniformes e uma rentabilidade superior da matéria-prima através da redução do desperdício.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira elétrica de 300 mm para alta performance em cozinhas profissionais. Cortes precisos de 0-16 mm e fácil higienização, com kit Teflon.

Descricao Completa

Fiambreira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para ambientes gastronômicos exigentes, esta fiambreira profissional elétrica destaca-se por garantir um desempenho superior e uma higiene impecável. A sua robustez, aliada a um design funcional, permite uma utilização intensiva, sendo uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha que valorize a precisão e a segurança alimentar. A construção em liga de alumínio anodizado além de conferir durabilidade, assegura uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias.

A fatiagem é um dos seus pontos fortes, com um regulador decimal ultra-sensível que permite ajustar a espessura dos cortes entre 0 e 16 mm. Esta característica assegura a uniformidade perfeita para todo o tipo de produtos, desde carnes curadas a queijos e legumes. É o equipamento ideal para quem procura otimizar a preparação de alimentos, garantindo consistência e minimizando o desperdício.

Equipada com um afiador de lâmina integrado e de fácil montagem, esta máquina de fatiar mantém sempre um corte perfeito, prolongando a vida útil da lâmina e otimizando a qualidade do produto final. O deslizamento suave da bandeja, assistido por rolamentos, facilita o manuseamento de grandes peças, aumentando a produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, supermercados e cozinhas industriais que exigem cortes precisos e consistentes. É perfeitamente adequada para fatiar uma vasta gama de produtos como enchidos, carnes assadas, queijos de pasta dura, peixe fumado e outros alimentos compactos.

A sua robustez e facilidade de operação tornam-na indispensável em ambientes de alto volume, onde a rapidez e a qualidade do corte são cruciais para a apresentação dos pratos e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	495x650x440 mm
Diâmetro da lâmina	300 mm
Peso bruto	23 kg
Potência	0,35 hp
Tensão	230 V
Espessura de corte	0 a 16 mm
Material	Liga de alumínio anodizado
Características adicionais	Certificação CE, Kit Teflon, Afiador integrado

Perguntas Frequentes

Qual o processo de limpeza e manutenção desta máquina?

A fiambreira é construída em liga de alumínio anodizado, o que permite uma limpeza rápida e simplificada. Recomenda-se a utilização de produtos neutros e panos macios para preservar o acabamento e a higiene. O afiador integrado facilita a manutenção da lâmina.

Que tipo de alimentos pode ser fatiado com esta fiambreira?

É ideal para fatiar fiambre, carnes curadas, salsichas volumosas, assados, queijos, peixe e outros alimentos compactos, garantindo sempre cortes uniformes e precisos. A versatilidade do equipamento permite processar uma vasta gama de produtos.

A fiambreira é adequada para uso contínuo em ambientes comerciais?

Sim, esta fiambreira foi concebida para uso profissional intensivo em estabelecimentos como restaurantes e hotéis. A sua construção robusta e motor potente suportam longas horas de trabalho, mantendo a eficiência e segurança operacional.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina?

Esta cortadora de fiambre requer uma tensão de 230 V. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos e que existe uma tomada adequada e protegida nas proximidades do local de uso, para garantir um funcionamento seguro.

O que está incluído no kit Teflon e quais os seus benefícios?

O kit Teflon incluído melhora a performance de corte, especialmente com produtos mais pegajosos como queijos mais moles e alguns tipos de fiambre, reduzindo o atrito e facilitando o deslizamento dos alimentos. Além disso, torna a limpeza da lâmina mais fácil e rápida, otimizando a eficiência.