

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



Hotelequip.pt

Fiambreira Industrial Elétrica 300 mm Teflon

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.034	Modelo:	UD2101.034
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	23 kg	Dimensões:	495 x 650 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.034
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira

Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial elétrica com lâmina teflonada de 300 mm, ideal para queijos e carnes. Construção robusta em alumínio anodizado para higiene.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de fatiar elétrica foi concebida para o ambiente profissional exigente da hotelaria e restauração. Destaca-se pela sua robustez e design focado na higiene. Fabricada em liga de alumínio anodizado, assegura uma limpeza rápida e uma higiene impecável, essencial para qualquer estabelecimento alimentar. A sua durabilidade e resistência à corrosão garantem um investimento a longo prazo, otimizando os seus processos de fatia e corte.

Equipada com uma lâmina de 300 mm com revestimento antiaderente de teflon, este modelo é ideal para cortar uma vasta gama de produtos, incluindo queijos e carnes, sem aderência. O seu motor de 0,35 hp oferece a potência necessária para um fatiamento eficiente e contínuo, mesmo em ambientes de elevado volume de trabalho, minimizando o desperdício.

A precisão é primordial, e esta slicer permite um ajuste da espessura das fatias de 0 a 16 mm, através de um regulador decimal altamente sensível. Além disso, o sistema de afiador integrado facilita a manutenção da lâmina, assegurando sempre um corte perfeito e aumentando a vida útil do equipamento. O dispositivo de segurança de proteção de mãos reforça a segurança na operação do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, charcutarias, hotéis, talhos e refeitórios que necessitam de fatiar produtos como fiambre, queijo, salsicharia e carnes cozinhadas. A sua construção robusta e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso intenso diário, garantindo a eficiência e qualidade no serviço.

É particularmente indicada para operações que exigem cortes precisos e consistentes, desde fatias finas para sanduíches e entradas, até cortes mais espessos para pratos principais. A lâmina teflonada é um diferencial chave para o corte de queijos, evitando a aderência e facilitando a separação das fatias. Ideal para estabelecimentos que valorizam a apresentação e a qualidade dos seus produtos fatiados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	495 x 650 x 440 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Rotações por Minuto (RPM)	300 rpm
Peso Bruto	23 kg
Potência	0,35 hp
Tensão	230 V
Espessura de Fatiado	0 a 16 mm
Dispositivo de Segurança	Proteção de mãos
Material	Liga de alumínio anodizado
Características Adicionais	Lâmina teflonada, afiador integrado, movimento fluido da bandeja

Perguntas Frequentes

Como é que a lâmina teflonada beneficia o corte de alimentos?

A lâmina teflonada reduz significativamente a aderência de alimentos como queijos e algumas carnes, permitindo um corte mais suave, limpo e eficiente. Isso resulta em maior produtividade e menor desperdício.

Quais os cuidados de segurança a ter ao utilizar esta fatiadora de fiambre?

Esta máquina está equipada com um dispositivo de proteção de mãos, no entanto, é fundamental seguir sempre as boas práticas de segurança, como utilizar luvas de proteção e garantir que o equipamento está desligado e travado durante a limpeza ou manutenção.

É fácil limpar a máquina após a utilização?

Sim, a fabricação em liga de alumínio anodizado facilita a limpeza, tornando o equipamento mais higiénico e rápido de manter. As superfícies lisas e os componentes removíveis simplificam o processo de higienização.

Quais as dimensões da fiambreira e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta fiambreira elétrica possui dimensões de 495 x 650 x 440 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo de 60 cm de largura, 70 cm de profundidade e 50 cm de altura para garantir uma operação segura e eficiente, considerando a ventilação e o acesso para limpeza.

Esta cortadora de fiambre inclui algum dispositivo de segurança para o operador?

Sim, a cortadora de fiambre foi concebida com um dispositivo de segurança de proteção de mãos, que aumenta a segurança do operador durante a utilização. Além disso, a construção robusta e os componentes de alta qualidade minimizam os riscos de acidentes em ambientes profissionais.