

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 rápido
ao produto



Fiambreira Industrial Vertical Volano 300 Preta

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.036	Modelo:	UD2101.036
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45.5 kg	Dimensões:	600 x 720 x 740 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.036
Marca	UDEX
Cor	Preto
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira industrial vertical Volano 300 preta, manual, para fatiar fiambre e carnes frias. Construção em alumínio e aço, com afiador integrado.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta unidade de corte vertical Volano 300 destaca-se como um equipamento de eleição para estabelecimentos que procuram excelência no fatiamento de enchidos e carnes frias. O seu fabrico em alumínio, complementado por componentes de aço de alta qualidade e um acabamento preto brilhante, assegura não só uma longevidade notável, mas também uma higiene exemplar, fulcral em qualquer cozinha profissional. A operação, totalmente manual, confere ao utilizador um controlo preciso, eliminando a dependência de energia elétrica e oferecendo flexibilidade de posicionamento. Com um afiador de lâminas integrado, garante sempre um corte eficaz, enquanto o anel de proteção ao redor da lâmina promove um uso seguro, tornando-a uma solução robusta para o uso intensivo diário.

Aplicações Profissionais

Este versátil cortador de carnes frias é perfeitamente adequado para talhos, charcutarias e delicatessens que exigem máxima precisão no fatiamento. A sua fiabilidade e facilidade de limpeza tornam-no também uma escolha acertada para restaurantes, hotéis e serviços de catering que operam com elevados volumes de produção e onde a manutenção dos padrões de higiene é prioritária. O design manual torna-o ideal para showcookings ou buffets, onde a autonomia energética e a elegância vintage são valorizadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x720x740 mm
Peso Bruto	45,5 kg
Material	Alumínio com peças de aço
Acabamento	Preto brilhante

Característica	Detalhe
Funcionamento	Manual
Afiador de lâmina	Integrado
Segurança	Anel de proteção na lâmina

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta fiambreira e quanto espaço preciso para a instalar?

R: A Fiambreira Industrial Vertical Volano 300 tem as seguintes dimensões: 600x720x740 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos que reserve um espaço ligeiramente superior a estas medidas para permitir uma operação confortável e segura, especialmente para movimentos de limpeza e manutenção.

P: Esta cortadora necessita de ligação à rede elétrica ou a algum tipo de instalação especial?

R: Não, esta unidade é totalmente operada manualmente e não necessita de ser ligada à rede elétrica. Não exige qualquer instalação específica, apenas uma superfície estável e nivelada para a sua utilização.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção da Fiambreira Industrial Vertical Volano 300?

R: O equipamento é fabricado em alumínio com peças de aço e possui um acabamento preto brilhante, o que facilita uma limpeza rápida e cumpre os mais exigentes requisitos de saneamento. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza específicos para equipamentos de manipulação de alimentos, seguindo sempre as instruções do fabricante para garantir a higiene e durabilidade do equipamento.

P: Inclui algum acessório ou é compatível com outros para otimizar o seu uso?

R: Esta máquina de fatiar possui um afiador de lâmina incorporado para um corte eficaz e afiado, e um anel de proteção em torno da sua lâmina. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico e otimizado.

P: É possível ajustar a espessura do corte para diferentes tipos de carnes?

R: Sim, a Fiambreira Industrial Vertical Volano 300 permite ajustar a espessura do corte, proporcionando máxima versatilidade para fatiar uma ampla gama de produtos, desde fiambre fino a carnes mais espessas, mantendo sempre a precisão e a qualidade do corte.