

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 Manual de Volante 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.040	Modelo:	UD2101.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45.5 kg	Dimensões:	600 x 720 x 740 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.040
Marca	UDEX
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Fiambreira industrial manual de volante com lâmina de 300 mm. Ideal para cortar carnes frias em hotelaria e restauração, garantindo precisão e segurança.

Descricao Completa

fiambreira industrial manual — Fiambreira Manual – Principais Vantagens

Concebida para as exigências rigorosas da restauração e hotelaria, esta fiambreira de volante oferece uma solução robusta e fiável para o corte de carnes frias e enchidos. A sua construção em alumínio, complementada por peças em aço e um elegante acabamento vermelho brilhante, garante durabilidade excecional e facilita uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

A operação totalmente manual elimina a necessidade de ligação elétrica, proporcionando flexibilidade de posicionamento em qualquer ambiente profissional. Esta característica adapta-se perfeitamente a estabelecimentos que procuram otimizar o consumo de energia ou que necessitam de um equipamento móvel e independente da rede elétrica. Equipada com um afiador de lâminas integrado, esta unidade assegura um corte sempre afiado e preciso, essencial para a apresentação impecável de charcutaria. O anel de proteção em torno da lâmina garante a máxima segurança durante a utilização, tornando-a uma ferramenta de corte resistente, duradoura e altamente eficaz para uso diário em cozinhas profissionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e cozinhas industriais que requerem um corte preciso e constante de carnes frias e enchidos. A sua versatilidade manual torna-a perfeita para uso em balcões de atendimento, buffets ou como máquina de apoio em eventos, onde a independência elétrica é uma grande vantagem. É adequada para estabelecimentos com volume de trabalho médio a alto, onde a qualidade do corte é primordial para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x720x740 mm
Peso Bruto	45,5 kg

Característica	Detalhe
Material	Alumínio com peças de aço
Acabamento	Vermelho brilhante
Operação	Manual
Afiador de Lâmina	Incorporado
Proteção da Lâmina	Anel de proteção

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões desta fiambreira manual? A: A fiambreira manual apresenta dimensões de 600x720x740 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço adequado no seu balcão ou área de preparação. Certifique-se de que dispõe do espaço suficiente para garantir uma operação segura e eficiente no seu estabelecimento.

P: Esta máquina de corte necessita de alguma ligação elétrica ou hidráulica? A: Não, esta máquina de fatiar é totalmente operada manualmente e não necessita de ligação à rede elétrica nem a qualquer sistema hidráulico. A sua funcionalidade não depende de energia externa, o que a torna versátil e fácil de posicionar em qualquer local de trabalho, independentemente da disponibilidade de tomadas.

P: Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento? A: O design em alumínio e as peças em aço, juntamente com o acabamento brilhante, permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo rigorosos requisitos de higiene. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para superfícies que contactam com alimentos. O afiador de lâmina incorporado garante que a lâmina se mantém sempre afiada para um corte eficiente, e deve ser utilizado conforme as instruções para prolongar a vida útil do equipamento.

P: Esta fiambreira inclui afiador de lâminas? A: Sim, o equipamento possui um afiador de lâmina incorporado, o que assegura um corte sempre eficaz e afiado, prolongando a durabilidade da lâmina. A facilidade de acesso ao afiador permite uma manutenção simples e rápida, fundamental para o desempenho diário profissional.

P: Para que tipo de produtos é esta cortadora mais adequada? A: É ideal para o corte preciso de carnes frias e enchidos, recomendando-se para presuntos curados e produtos de charcutaria de alta qualidade. A sua operação manual permite um controlo superior sobre o corte, preservando a textura e o sabor original dos alimentos.