

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fiambreira Industrial Manual 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.042	Modelo:	UD2101.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	81 kg	Dimensões:	710 x 870 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2101.042

FAQ

Q: Quais as dimensões e espaço necessário para a cortadora vertical manual de fiambre? A: A cortadora vertical manual de fiambre possui dimensões de 710x870x800 mm. É compacta, mas recomendamos prever espaço adicional para a operação segura e confortável, especialmente para o movimento da peça a cortar e a limpeza., Q: Esta cortadora de fiambre requer ligação elétrica ou a gás? A: Não, esta cortadora vertical é totalmente manual e não necessita de qualquer ligação à rede elétrica ou a gás. Isso oferece grande flexibilidade na sua localização e uso em qualquer ambiente profissional., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da cortadora vertical manual de fiambre? A: A cortadora é feita de alumínio com peças em aço, permitindo uma limpeza rápida e fácil para cumprir os requisitos mais exigentes de higiene e segurança alimentar. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para superfícies que contactam com alimentos., Q: O afiador de lâmina está incluído com a cortadora? A: Sim, a cortadora possui um afiador de lâmina incorporado para garantir sempre um corte eficaz e preciso. Isso assegura que a lâmina esteja sempre em ótimas condições de uso.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Cortadora vertical de fiambre, Cortadora de fiambre profissional, Cortadora manual de carne

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12799

Alt Text Imagens

Cortadora Vertical 350ce Vol.ce/p Máquina de cortar fiambre vertical vermelha com volante manual, modelo profissional para charcutaria e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cortadora Vertical 350ce Vol.ce/p

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

EX19058908,EX19058894,HRMF9004E,HRMF9004S

Uso Profissional - Dicas	Ajuste a pedra do afiador incorporado apenas com a lâmina limpa e desengordurada para garantir um gume perfeito sem contaminar o abrasivo., Para obter fatias 'carpaccio' em peças mais moles, refrigere o produto até aos 0-2°C antes do corte para aumentar a resistência estrutural da peça., Lubrifique regularmente as guias de deslizamento do carro com óleo de vaselina alimentar para manter a fluidez do movimento manual e reduzir a fadiga do operador., Realize a higienização profunda com detergentes neutros, evitando produtos clorados que podem comprometer o acabamento estético vermelho brilhante do alumínio.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de F&B, Proprietários de Charcutarias e Lojas Gourmet, Gestores de Operações de Catering e Eventos Premium
Descrição Curta Original	<p>Feito de alumínio com peças de aço e acabamento vermelho brilhante, a cortadora permite uma limpeza rápida e atende aos mais exigentes requisitos de saneamento. Esta unidade é totalmente operada manualmente e não precisa ser conectada à rede elétrica. O afiador de lâmina é incorporado para corte eficaz e afiado, equipado com anel de proteção em torno de sua lâmina , é uma unidade de corte resistente, duradoura e eficaz.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 710x870x800 mm
 Peso bruto: 81 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000759,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Charcutarias Gourmet e Queijarias Tradicionais: Utilizada para o corte de precisão de peças nobres como o Presunto de Bolota ou o Fiambre da Perna Extra, onde a baixa velocidade da lâmina manual evita o aquecimento da gordura, preservando o aroma e a textura original do produto., Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria de 5 Estrelas: Instalada em 'show cooking' ou ilhas centrais para serviço ao vivo, permitindo que o operador prepare fatias translúcidas de carnes frias no momento, sem necessidade de pontos elétricos ou cablagem visível, elevando a experiência do hóspede., Restaurantes de Cozinha de Autor e Wine Bars: Aplicada na preparação de tábuas de enchidos e frios onde o controlo milimétrico da espessura é crítico para o rácio de custo por dose e para a estética do empratamento, garantindo consistência técnica em cada serviço.
Uso Profissional - Introdução	A cortadora vertical manual de 350mm representa o padrão de excelência na charcutaria tradicional, combinando a precisão do corte artesanal com a robustez necessária para operações de alto débito. Construída em alumínio anodizado e aço de alta resistência, esta unidade destaca-se pela sua autonomia energética total e pelo design icónico, sendo uma peça fundamental para estabelecimentos que privilegiam a integridade organolética do produto e uma apresentação visual premium perante o cliente.
Tipo	Fiambreira

Descricao Resumida

Fiambreira industrial manual de 350mm em alumínio. Ideal para corte preciso e seguro de carnes frias em charcutarias e restaurantes, sem eletricidade.

Descricao Completa

fiambreira industrial manual — Fiambreira Manual — Principais Vantagens

Concebida para a exigência profissional, esta máquina de fatiar vertical de charcutaria oferece um desempenho superior em qualquer ambiente de hotelaria e restauração. A sua estrutura robusta em alumínio, complementada por componentes internos em aço e um acabamento vermelho brilhante, não só garante uma apresentação impecável como também facilita uma limpeza rápida e completa, cumprindo os mais rigorosos padrões de saneamento.

Com um afiador de lâmina incorporado, este equipamento assegura fatias uniformes e precisas a todo o momento, otimizando a qualidade do produto final e a eficiência operacional. A sua operação manual e a autonomia energética eliminam a necessidade de conexão elétrica, proporcionando flexibilidade máxima na sua localização dentro da cozinha ou área de serviço.

A segurança é primordial, com um anel de proteção robusto em torno da lâmina, garantindo um manuseamento seguro e reduzindo o risco de acidentes. Esta unidade é uma adição duradoura e eficaz para qualquer negócio que preza pela excelência no corte de carnes frias e fiambre.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, charcutarias, hotéis e mercados gourmet que exigem precisão no corte de diferentes carnes frias, desde fiambre e presunto a enchidos variados. A sua robustez e design vertical tornam-na perfeita para utilização intensiva em balcões de serviço, áreas de preparação de charcutaria ou em buffets onde a apresentação do produto é crucial. É especialmente indicada para estabelecimentos que valorizam um controlo manual detalhado e a capacidade de operar sem dependência da rede elétrica, oferecendo uma solução versátil para diferentes contextos de serviço.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)

710x870x800 mm

Peso Bruto	81 kg
Material da Estrutura	Alumínio
Componentes Internos	Aço
Acabamento Exterior	Vermelho brilhante
Operação	Manual
Requisito Elétrico	Não aplicável (não requer conexão elétrica)
Afiador de Lâmina	Incorporado
Segurança	Anel de proteção na lâmina

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e espaço necessário para a fiambreira industrial manual?

A: Esta fiambreira industrial manual possui dimensões de 710x870x800 mm. É compacta, mas recomenda-se prever espaço adicional para a operação segura e confortável, especialmente para o movimento da peça a cortar e para a sua higienização.

Q: Este equipamento de corte de fiambre requer instalação elétrica ou a gás?

A: Não, esta máquina de fatiar vertical é totalmente manual e não necessita de qualquer ligação à rede elétrica ou a gás. Isso oferece uma grande flexibilidade na sua localização e uso em qualquer ambiente profissional, sem as restrições de uma ligação fixa.

Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste cortador de fiambre?

A: O design em alumínio e as peças de aço foram concebidos para uma limpeza rápida e eficiente, atendendo aos mais exigentes requisitos de higiene e segurança alimentar. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso para garantir a durabilidade e a conformidade com as normas.

Q: O afiador de lâmina está incluído com a fiambreira?

A: Sim, a unidade possui um afiador de lâmina incorporado para garantir sempre um corte eficaz e preciso. Isso assegura que a lâmina esteja sempre em ótimas condições de uso, prolongando a vida útil do equipamento e a qualidade do fatiado.

Q: Quais os principais benefícios de uma fatiadora de fiambre manual em relação a uma elétrica?

A: Uma fatiadora manual oferece maior controlo sobre a espessura do corte e a velocidade, ideal para produtos delicados. Além disso, a sua autonomia energética proporciona flexibilidade total na localização, sendo perfeita para buffets ou áreas sem acesso fácil a tomadas elétricas, e a sua menor complexidade mecânica resulta em mais durabilidade.