

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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 Elétrica F300, Lâmina Ø300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.056	Modelo:	UD2101.056
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	550 x 710 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.056
Marca	UDEX
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial elétrica potente com lâmina Ø300 mm e motor de 0,50 hp. Corpo em alumínio anodizado para higiene máxima, ideal para cortes de 0 a 16 mm.

Descricao Completa

Fiambreira — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão inigualáveis da nossa fiambreira elétrica premium, concebida para estabelecimentos de restauração exigentes. Fabricada em liga de alumínio anodizado de alta qualidade, este aparelho garante uma higiene impecável e uma limpeza rápida, características essenciais para ambientes de produção alimentar profissional. A sua construção robusta e design inteligente proporcionam durabilidade e fiabilidade para um uso diário intenso.

Equipado com um regulador decimal de alta sensibilidade, o equipamento permite ajustar a espessura das fatias entre 0 e 16 mm com máxima precisão, adaptando-se a uma vasta gama de produtos. O afiador de lâminas integrado, fácil de montar e utilizar, assegura que o disco de corte mantenha um fio perfeito, garantindo sempre fatias consistentes e sem esforço. Reduza o tempo de preparação e otimize a apresentação dos seus produtos com esta solução de fatiar avançada.

O carro deslizante montado em rolamentos oferece um movimento excecionalmente suave, facilitando o corte de peças grandes e volumosas, como salsicharia, assados, queijos e carnes compactas. Este sistema ergonómico minimiza a fadiga do operador e aumenta a produtividade, tornando-a uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha industrial ou charcutaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias, supermercados e cozinhas de catering. É ideal para fatiar com precisão uma vasta gama de produtos, desde fiambre e enchidos a assados, queijos ou até peixe. A sua capacidade de processar grandes volumes e a facilidade de ajuste da espessura tornam-na

adequada tanto para a preparação de pratos finos como para a produção em larga escala, otimizando o trabalho diário e assegurando a qualidade do corte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	550x710x550 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	34 kg
Potência	0,50 hp
Tensão	230 V
Material	Liga de Alumínio Anodizado
Espessura de Corte	0 - 16 mm

Perguntas Frequentes

Como é que a espessura de corte é ajustada?

A espessura de corte é ajustada através de um regulador decimal muito sensível, permitindo variar de 0 a 16 mm com alta precisão para se adaptar às suas necessidades.

Qual a vantagem do material de liga de alumínio anodizado?

A liga de alumínio anodizado garante máxima higiene e facilidade de limpeza, além de proporcionar durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais para o ambiente profissional.

Este equipamento é adequado para cortar queijos duros e outros produtos?

Sim, o movimento suave do carro e o disco de corte afiado tornam-na ideal para fatiar salsichas volumosas, assados, queijos e carnes compactas com grande facilidade.

É fácil montar o afiador e qual a sua função para a lâmina?

Sim, o afiador foi concebido para ser de fácil montagem, permitindo ao utilizador manter a lâmina com uma aresta perfeita de forma conveniente e prolongar a vida útil do equipamento.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta máquina?

Este equipamento requer uma tensão de alimentação de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu estabelecimento é compatível para um desempenho ideal.