

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 rapido
ao produto



Fiambreira Industrial Elétrica 275 mm com Afiador Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.082	Modelo:	UD2101.082
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	22 kg	Dimensões:	495 x 640 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2101.082
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas desta cortadora de carnes frias e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: As dimensões da cortadora são 495 x 640 x 440 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado para ventilação e segurança na operação, garantindo o acesso fácil para limpeza e manutenção., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta cortadora de carnes frias na cozinha profissional? A: A cortadora de carnes frias requer uma tensão elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo uma ligação à terra adequada e um circuito elétrico capaz de suportar a potência de 0,35 hp do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária da cortadora de carnes frias para garantir a sua higiene e durabilidade? A: A limpeza é facilitada pela construção em liga de alumínio anodizado. Após cada utilização, a máquina deve ser desligada e limpa com um pano húmido e detergente neutro. A lâmina e o carro devem ser removidos (se o modelo permitir) para uma limpeza mais profunda, garantindo a remoção de todos os resíduos alimentares. O afiador integrado também deve ser limpo regularmente conforme as instruções do manual., Q: Esta cortadora de carnes frias inclui afiador? Como se utiliza para manter o fio da lâmina? A: Sim, esta cortadora inclui um afiador integrado. Para utilizá-lo, siga as instruções específicas do manual, que geralmente envolvem um processo simples de alguns segundos para restaurar o fio da lâmina com segurança, garantindo cortes precisos e eficientes.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	cortadora de carnes frias, fiambreira elétrica, fatiador industrial
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12807
Alt Text Imagens	Cortadora de carnes frias elétrica industrial 275mm vista frontal Cortadora C/ Afiador 275i Ind. Ce/p
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora C/ Afiador 275i Ind. Ce/p
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA

Descrição Curta Original	A cortadora é feita de liga de alumínio anodizado, pode ser limpo rapidamente e garante hygiene absoluto. A espessura das fatias é estabelecida por um regulador muito sensível em uma base decimal e pode variar de 0 a 16 mm. Simples de montar, o afiador ajuda o usuário a manter uma borda perfeita. O deslizamento da bandeja montada em rolamentos tem um movimento excepcionalmente fluido que permite cortar salsichas volumosas, assados, queijos, peixe, carnes compactas etc.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 495 x 640 x 440 mm Lâmina diam. 275 mm Peso bruto: 22 kg Potência: 0,35 hp Tensão: 230 V
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial elétrica com lâmina de 275 mm e afiador integrado. Ideal para uso intensivo em restauração, com regulação de espessura de 0-16 mm.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta fiambreira de alto desempenho foi concebida para otimizar, o seu desempenho e a higiene no seu restaurante, ou negócio de hotelaria. Equipada com uma lâmina de 275 mm, a sua construção em liga de alumínio anodizado permite uma limpeza rápida e completa, assegurando a máxima higiene, um fator essencial em cozinhas profissionais. Com um regulador de espessura de fatias altamente sensível, é possível ajustar o corte de 0 a 16 mm com precisão decimal, garantindo uniformidade em cada fatia.

A precisão é uma caraterística chave desta máquina, que inclui um afiador integrado de fácil montagem, garantindo que a lâmina mantenha um fio perfeito para cortes precisos e eficientes. O tabuleiro deslizante, montado em rolamentos, oferece um movimento excecionalmente suave,

possibilitando cortar, sem esforço, uma vasta gama de produtos, desde enchidos volumosos a assados, queijos, peixe e carnes compactas. Este cortador é a ferramenta ideal para a sua cozinha, assegurando o melhor aproveitamento dos seus ingredientes.

Aplicações Profissionais

Este fatiador de carnes frias é ideal para restaurantes, charcutarias, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitam de excelência na preparação de carnes frias e outros alimentos fatiados. A sua robustez e precisão tornam-no perfeito para utilização contínua e para uma produção de volume médio a alto, onde a qualidade do corte é um requisito inegociável. É a escolha adequada para confeccionar pratos diversos, desde entradas finas a recheios para sanduíches e buffets.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	495 x 640 x 440 mm
Diâmetro da Lâmina	275 mm
Peso Bruto	22 kg
Potência	0,35 HP
Tensão	230 V
Espessura de Corte	0 a 16 mm
Material	Liga de Alumínio Anodizado

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte desta fiambreira?

A fiambreira permite ajustar a espessura das fatias de 0 a 16 mm, com um regulador decimal, assegurando precisão no corte de forma consistente.

Esta máquina é fácil de limpar e manter higienizada?

Sim, a sua estrutura em liga de alumínio anodizado foi projetada para uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a máxima higiene e eliminando a necessidade de procedimentos complexos.

O equipamento inclui algum sistema para afiar a lâmina?

Sim, a máquina dispõe de um afiador de lâmina integrado e de fácil montagem, que ajuda a manter a borda de corte sempre perfeita para fatiar, prolongando a vida útil da lâmina.

Quais as dimensões exatas desta fiambreira e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

As dimensões da máquina são 495 x 640 x 440 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se

um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado para ventilação e segurança na operação, garantindo o fácil acesso para limpeza e manutenção.

Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento na minha cozinha profissional?

Este slicer requer uma tensão elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo uma ligação à terra adequada e um circuito elétrico capaz de suportar a potência de 0,35 HP do equipamento.