

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 300mm com Afiador Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.084	Modelo:	UD2101.084
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	540 x 770 x 465 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2101.084
FAQ	Q: Quais são as dimensões desta cortadora de fiambre e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta cortadora de fiambre industrial possui dimensões de 540x770x465 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10-15 cm em cada lado para ventilação e fácil manuseamento durante a operação e limpeza, garantindo a segurança e o desempenho ideal do equipamento no seu espaço de trabalho., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta cortadora? A: A cortadora necessita de uma tensão elétrica de 230 V para operar corretamente. Certifique-se de que a instalação elétrica do local possui uma tomada adequada e dimensionada para equipamentos de 0,50 hp de potência, de modo a evitar sobrecargas e garantir o bom funcionamento da máquina., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta cortadora de fiambre? A: A limpeza é simplificada pela construção em liga de alumínio anodizado, material que permite uma higienização rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza diária após o uso com produtos específicos para superfícies que entram em contacto com alimentos. O afiador integrado facilita a manutenção da lâmina, permitindo que o utilizador mantenha um corte perfeito e aumenta a durabilidade do equipamento., Q: Quais tipos de alimentos podem ser cortados com esta máquina? A: Graças à sua lâmina de 300 mm e ao movimento fluido da bandeja montada em rolamentos, esta cortadora é ideal para fatiar salsichas volumosas, assados, queijos, peixe e carnes compactas. A espessura das fatias pode ser ajustada decimalmente, de 0 a 16 mm, permitindo uma grande versatilidade no corte de diversos produtos alimentares.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Cortadora de Fiambre Industrial, Afiador Integrado, Lâmina 300mm
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12809
Alt Text Imagens	Cortadora C/ Afiador 300i Ind. Ce/p Máquina de cortar fiambre profissional 300i com afiador incorporado em aço inoxidável para hotelaria e talhos.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cortadora C/ Afiador 300i Ind. Ce/p
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Fiambreiras - Carnes Frias
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0625.37.001

Uso Profissional - Dicas	Afiagem Regular: Utilize o afiador integrado diariamente ou após cada lote de corte intensivo para manter a lâmina com o fio perfeito, prevenindo o desgaste prematuro e garantindo cortes limpos e consistentes., Limpeza Pós-Usado: Desmonte os componentes removíveis e limpe-os imediatamente após cada utilização. A liga de alumínio anodizado facilita a higienização, mas a remoção de resíduos secos é mais difícil e compromete a segurança alimentar., Ajuste da Espessura: Experimente as diferentes espessuras (0-16mm) para otimizar a apresentação e o rendimento de cada produto. Fatias mais finas para carpaccios, mais grossas para sanduíches gourmet, maximizando a versatilidade do equipamento., Manutenção Preventiva: Verifique periodicamente os rolamentos da bandeja deslizante e o motor. Uma lubrificação adequada e a detecção precoce de anomalias prolongam a vida útil do equipamento e evitam interrupções no serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Hotelaria e Restauração), Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering
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: 540x770x465 mm Lâmina diam. 300 mm Peso bruto: 30 kg Potência: 0,50 hp Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFDG8L600S,HRFD10L600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotéis de 4 e 5 Estrelas: Em hotéis de grande dimensão, a necessidade de fatiar grandes volumes de fiambre, queijos e carnes frias para o buffet matinal é constante. Esta cortadora permite preparar antecipadamente e com precisão as quantidades necessárias, garantindo uma apresentação impecável e poupando tempo valioso durante o pico de serviço., Catering para Eventos e Banquetes: Empresas de catering que servem eventos de grande escala necessitam de rapidez e uniformidade no pré-preparo. A capacidade de ajustar a espessura de corte de 0 a 16 mm, aliada à lâmina de 300mm, facilita o fatiamento de diversos produtos, desde rosbifes a queijos para tábuas de charcutaria, assegurando a consistência e a qualidade exigidas em eventos de prestígio., Cozinhas de Restaurantes com Menus de Degustação ou Tapas: Em restaurantes que oferecem pratos com charcutaria fina, como carpaccios de carne ou peixe, ou tábuas de enchidos e queijos para partilhar, a precisão e a delicadeza do corte são cruciais. Esta máquina permite obter fatias extremamente finas e uniformes, realçando a textura e o sabor dos ingredientes, e contribuindo para a experiência gastronómica do cliente.

Uso Profissional - Introdução

A cortadora de fiambre industrial de 300mm com afiador integrado é um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento HORECA em Portugal que procure otimizar a preparação de charcutaria e outros produtos fatiados. Projetada para um desempenho superior e durabilidade em ambientes de uso intensivo, esta máquina garante cortes de precisão milimétrica, consistência operacional e máxima higiene, elevando a eficiência e a qualidade do serviço em cozinhas profissionais.

Instalação

De Bancada

Tipo

Fiambreira

Material

Alumínio

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de alto desempenho, lâmina de 300 mm e afiador integrado. Construção em alumínio anodizado para higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Pensada para cozinhas profissionais de elevada exigência, esta fiambreira industrial assegura um desempenho superior e uma durabilidade excecional. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado otimiza a limpeza rápida e eficaz, garantindo o cumprimento rigoroso dos mais elevados padrões de higiene alimentar, cruciais para estabelecimentos de restauração e hotelaria.

A precisão é um fator determinante para fatiar carnes frias e outros produtos. Equipado com um regulador de espessura de corte altamente sensível, este fatiador permite ajustar as fatias de 0 a 16 mm com exatidão decimal, oferecendo uma versatilidade incomparável para todos os tipos de enchidos e queijos. O afiador de lâmina integrado, de montagem simples, garante que a lâmina de 300 mm mantenha sempre um fio perfeito, maximizando a qualidade do corte.

A bandeja deslizante, montada sobre rolamentos de alta precisão, proporciona um movimento excecionalmente fluido. Esta característica é fundamental para fatiar produtos volumosos como salsichas, assados, diversos queijos, peixe e carnes compactas, assegurando fatias uniformes com o mínimo esforço do operador e máxima eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta fiambreira é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais e industriais. É perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento robusto e fiável para o corte diário de grandes volumes de produtos. O seu design versátil permite processar desde enchidos e fiambre a queijos curados e peixe fumado com a mesma facilidade e rigor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	540x770x465 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Líquido	30 kg
Potência	0.50 hp (aproximadamente 373W)
Tensão	230 V
Material	Liga de Alumínio Anodizado
Regulação de Espessura	0 a 16 mm (regulação decimal)
Funcionalidades	Afiador integrado, bandeja deslizante com rolamentos

Perguntas Frequentes

Qual o diâmetro da lâmina e a espessura máxima de corte desta fiambreira? A fiambreira está equipada com uma lâmina de 300 mm de diâmetro e permite ajustar a espessura de corte de 0 a 16 mm com precisão decimal, ideal para diversas necessidades em ambiente profissional.

Esta máquina de cortar fiambre é fácil de limpar e manter a higiene? Sim, a sua construção em liga de alumínio anodizado foi pensada para facilitar a limpeza rápida e assegurar a máxima higiene nas cozinhas profissionais, garantindo a segurança alimentar.

É necessário adquirir um afiador separado para a lâmina desta máquina? Não, esta cortadora possui um afiador integrado e de fácil montagem, que permite ao utilizador manter um fio de corte perfeito com conveniência e eficiência, otimizando a durabilidade da lâmina.

Quais alimentos podem ser processados com este equipamento de corte? A máquina é ideal para fatiar salsichas volumosas, assados, diversos queijos, peixe e carnes compactas, graças à sua lâmina de 300 mm e à bandeja deslizante com rolamentos que facilitam o manuseamento.

Que benefícios operacionais oferece a bandeja deslizante da fiambreira? A bandeja deslizante, montada sobre rolamentos de alta precisão, proporciona um movimento excecionalmente fluido, permitindo fatiar produtos volumosos com consistência, minimizando o esforço do operador e otimizando a produtividade na sua cozinha.