

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 e Teflon

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.085	Modelo:	UD2101.085
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	540 x 770 x 465 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.085
Marca	UDEX
Instalação	De Bancada
Tipo	Fiambreira
Material	Alumínio

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Fiambreira profissional e versátil, em alumínio anodizado. Lâmina de 300mm com teflon e afiador, espessura de 0 a 16mm. Ideal para restaurantes.

Descricao Completa

Fiambreira profissional — Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ritmo intenso das cozinhas profissionais e casas de charcutaria, esta fiambreira garante um desempenho de corte excepcional e resultados fatiados consistentes. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado assegura uma durabilidade superior, facilitando simultaneamente a limpeza e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene no seu estabelecimento. Adicionalmente, o revestimento em teflon da lâmina minimiza a aderência de produtos como queijos e carnes curadas, otimizando o fluxo de trabalho.

Com um ajuste de espessura de 0 a 16 mm, controlado por um regulador decimal de alta precisão, esta máquina oferece uma versatilidade inigualável no tratamento de diversos alimentos. Desde carnes frias e enchidos a assados, queijos e até peixe, cada fatia será perfeitamente uniforme, otimizando a apresentação e o porcionamento, fatores cruciais para a consistência e satisfação do cliente.

A incorporação de um afiador simples de montar assegura que a lâmina de 300 mm mantenha sempre um fio impecável, garantindo fatias eficientes e seguras ao longo do tempo. O movimento fluído da bandeja sobre rolamentos torna o manuseamento de produtos volumosos uma tarefa fácil, aumentando a produtividade da sua equipa e reduzindo o esforço físico.

Aplicações Profissionais

Esta slicer é ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de cortar carnes frias, queijos e outros produtos com precisão e eficiência. A sua capacidade de processar volumes significativos torna-a adequada tanto para operações de pequena e média dimensão, como para cozinhas industriais ou grandes eventos com elevada procura.

É a solução perfeita para a preparação de pratos, tábuas de frios, sanduíches gourmet e porções padronizadas, contribuindo significativamente para a otimização de custos e a valorização da experiência do cliente. A uniformidade do corte permite um controlo rigoroso das porções, essencial para a gestão eficaz do food cost.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	540 x 770 x 465 mm
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Peso Bruto	30 kg
Potência	0,50 hp
Tensão	230 V
Material	Liga de alumínio anodizado
Espessura de Corte	0 a 16 mm
Características Adicionais	Afiador integrado, bandeja com rolamentos, revestimento em teflon

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do revestimento em teflon na lâmina?

O revestimento em teflon na lâmina desta fiambreira minimiza eficazmente a aderência dos alimentos durante o corte, sendo especialmente útil para queijos e carnes mais difíceis, garantindo fatias mais limpas. Este acabamento contribui adicionalmente para um processo de limpeza significativamente simplificado após cada utilização.

Como funciona o afiador integrado nesta máquina de cortar?

A máquina inclui um afiador de fácil montagem, que permite ao utilizador manter o melhor fio da lâmina de forma segura e eficaz, garantindo precisão e desempenho contínuos. Esta funcionalidade elimina a necessidade de ferramentas externas ou assistência técnica frequente para a manutenção do gume.

É fácil de limpar e manter a higiene desta cortadora de charcutaria?

Sim, a sua construção em liga de alumínio anodizado não só confere uma robustez notável ao equipamento, como também facilita a limpeza e desinfecção. Esta característica é fundamental para garantir a higiene absoluta, indispensável em ambientes críticos de restauração e hotelaria.

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

As dimensões da máquina são 540 x 770 x 465 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir

uma operação segura e eficiente, recomendamos um espaço de trabalho mínimo que permita uma folga de pelo menos 10 cm em todas as direções para ventilação e acesso fácil para limpeza e manutenção.

Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta fiambreira profissional?

Esta fiambreira opera com uma tensão de 230 V. É essencial ter uma tomada elétrica compatível com esta voltagem e um circuito elétrico capaz de suportar uma potência de 0,50 hp, assegurando assim o seu funcionamento sem interrupções indesejadas.