

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Fatiadora de Pão Industrial 13mm – 500 Pães/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.708	Modelo:	UD2522.708
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	650 x 720 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.708
Marca	UDI
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Fatiadora de pão profissional com corte de 13mm, ideal para padarias e pastelarias.
Alta capacidade e construção robusta em inox.

Descricao Completa

fatiadora de pão industrial — Fatiadora de Pão — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta máquina de corte de pão industrial destaca-se pela sua robustez e capacidade de resposta a ritmos de produção elevados. Assegura um corte de 13 mm de espessura de forma consistente, essencial para padarias e pastelarias que procuram precisão e uniformidade no produto final.

A sua estrutura reforçada e a área de trabalho em aço inoxidável conferem-lhe uma durabilidade excecional e uma higienização facilitada, cumprindo as mais exigentes normas sanitárias. Com um ajuste simples e exato, este equipamento adapta-se a diferentes tipos de pão, otimizando o processo de preparação e garantindo a satisfação do cliente.

Este aparelho profissional oferece uma capacidade notável de 500 pães por hora, contribuindo significativamente para a eficiência operacional do seu negócio. A mobilidade simplificada permite uma rápida adaptação a variados espaços de trabalho, maximizando a flexibilidade e a produtividade da sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de fatiar é perfeita para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes com grande volume de produção panificada. É ideal para preparar avultadas quantidades de fatias de pão para buffets, pequenos-almoços e serviços de catering, garantindo sempre um corte perfeito e uniforme.

Um chef de cozinha executivo irá valorizar a velocidade e consistência para otimizar os preparativos diários. Para um responsável de produção em padaria industrial, a integração desta máquina na linha de produção agiliza o fluxo de trabalho. Um gestor de F&B em unidades hoteleiras beneficiará da capacidade de servir pão fresco fatiado com rapidez, melhorando a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	650x720x1100 mm
Espessura de Corte	13 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Máximas do Pão	500x140 mm
Número de Lâminas	30
Capacidade	Até 500 pães/hora
Peso Líquido	130 kg
Peso Bruto	140 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Esta fatiadora é adequada para diferentes tipos de pão?

R: Sim, o ajuste fácil e preciso permite adaptar o equipamento a vários tipos e texturas de pão, garantindo cortes uniformes para cada um deles. As lâminas de 13 mm asseguram a consistência.

P: Qual a capacidade de produção deste equipamento?

R: Este equipamento profissional consegue fatiar até 500 pães por hora, sendo ideal para negócios com elevada procura e necessidade de eficiência operacional.

P: Quais são os principais requisitos de manutenção?

R: A manutenção principal envolve a limpeza regular da zona de trabalho em aço inoxidável e a verificação do estado das lâminas. Adicionalmente, deve ser feita a verificação periódica da tensão das lâminas para um desempenho consistente.

P: Quais as dimensões da fatiadora de pão e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: As dimensões da fatiadora de pão são 650x720x1100 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço de segurança adicional à volta do equipamento para uma operação confortável e manutenção otimizada.

P: Esta fatiadora é fornecida com acessórios ou permite a utilização de lâminas de outras espessuras?

R: Esta fatiadora é fornecida com 30 lâminas de 13 mm de espessura de corte fixa. Não é recomendado o uso de lâminas de outras espessuras, pois pode comprometer o desempenho e a segurança do equipamento.