

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

Fatiadora de Pão Móvel com Lâmina de 16mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.710	Modelo:	UD2522.710
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	650 x 720 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.710
Marca	UDEX
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Fatiadora de pão móvel profissional com lâminas de 16mm, ideal para padarias e pastelarias. Construção robusta e capacidade de 500 pães/hora. Fácil de usar e limpar.

Descricao Completa

Fatiadora de pão industrial — Fatiadora de Pão — Principais Vantagens

Este equipamento para fatiar pão profissional foi concebido para responder às exigências de padarias, pastelarias e cozinhas com elevado volume de produção. Com lâminas de 16mm, garante um corte consistente e exato, essencial para uma apresentação uniforme e para otimizar a experiência do cliente.

A estrutura em aço inoxidável proporciona durabilidade e facilidade de higienização, cumprindo rigorosamente as normas de segurança alimentar. A sua operação simplificada, com botões intuitivos de ligar/desligar e um sistema de paragem de emergência, assegura a proteção do operador durante a utilização.

A flexibilidade de ser um modelo móvel permite um ajuste eficiente do espaço de trabalho, facilitando o seu transporte conforme a necessidade. Esta característica é crucial em estabelecimentos de restauração onde a adaptação e o aproveitamento do espaço são fundamentais.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para padarias e pastelarias que procuram fatiar grandes volumes de pão de forma célere e homogénea. Encontra igualmente grande utilidade em hotéis, restaurantes e cantinas que oferecem serviço de pequeno-almoço ou buffet, onde uma apresentação cuidada do pão é valorizada. A sua capacidade de 500 pães por hora garante uma elevada produtividade para negócios de média e grande dimensão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	650x720x1100 mm
Espessura do Corte	16 mm
Dimensões Máx. Pão	500x140 mm
Número de Lâminas	30

Capacidade	500 pães/hora (aproximadamente)
Peso Líquido	130 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões da fatiadora de pão móvel e que espaço é necessário para a operar?

A: A fatiadora possui dimensões de 650x720x1100 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço de trabalho adicional de cerca de 20-30 cm em cada lado para garantir uma operação segura e eficiente, facilitando a alimentação e recolha do pão fatiado.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: Esta fatiadora de pão requer uma tensão elétrica de 230 V e tem uma potência de 0,37 kW. É fundamental que seja ligada a uma tomada com ligação à terra para garantir a segurança. Não são necessários requisitos especiais de água ou gás para o seu funcionamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária da fatiadora de pão?

A: A manutenção diária inclui a limpeza da zona de trabalho em aço inoxidável e das lâminas. Utilize um pano húmido com detergente suave e água para remover resíduos, garantindo que as lâminas estão protegidas para evitar cortes. Desligue sempre o equipamento da corrente antes de iniciar a limpeza.

Q: Esta fatiadora de pão inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

A: Sim, a fatiadora de pão móvel inclui uma garantia padrão de fabricante contra defeitos de fabrico. Dispomos também de um serviço de assistência técnica especializado para qualquer eventualidade, assegurando o bom funcionamento do seu equipamento.

Q: É possível ajustar a espessura das fatias de pão nesta máquina e quais são as opções?

A: Sim, este cortador de pão oferece um ajuste fácil e preciso da espessura das fatias, adaptando-se a diferentes tipos de pão. A espessura do corte é fixada em 16 mm, ideal para uma padronização eficaz na sua produção.