

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fiambreira Profissional Boston Max 300 CE/BZ 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.540	Modelo:	2086.540
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2086.540
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Fiambreira
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Fiambreira industrial de alta precisão com lâmina de 300mm para cortes de 0-21mm. Ideal para supermercados e charcutarias. Economia de energia.

Descricao Completa

Fiambreira Industrial — Principais Vantagens

Esta fiambreira de alta performance é ideal para supermercados, charcutarias e cozinhas profissionais, garantindo cortes precisos e uniformes. A sua construção robusta em liga de alumínio anodizado polido oferece resistência superior à oxidação, assegurando durabilidade e fácil manutenção. Com um afiador de precisão incorporado e lâmina côncava fundida, cada corte é perfeito, otimizando a apresentação e o aproveitamento dos alimentos. É um equipamento concebido para maximizar a eficiência e a higiene no seu negócio.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta máquina de fatiar torna-a indispensável em diversos setores da restauração e hotelaria. Em talhos e charcutarias, permite fatiar carnes com facilidade e exatidão, valorizando cada peça. Em supermercados, agiliza o serviço de charcutaria, aumentando a satisfação do cliente e a produtividade. Para estabelecimentos de restauração rápida e buffets, possibilita a preparação eficiente de ingredientes, reduzindo o tempo de confeção. A sua capacidade de corte ajustável de 0 a 21 mm adapta-se a uma vasta gama de produtos, desde os mais delicados aos mais firmes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	720x520x520
Diâmetro da Lâmina (mm)	300
Espessura de Corte (mm)	0-21
Capacidade de Corte (mm)	185x185/210/255x165
Peso Líquido (kg)	36
Potência do Motor (kW/hp)	0,375/0,5

Característica	Detalhe
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Que tipo de manutenção requer esta máquina de fatiar?

A máquina foi projetada para uma fácil limpeza, com componentes em contacto com os alimentos totalmente desmontáveis. Recomenda-se a limpeza diária seguindo as instruções do manual para garantir o seu bom funcionamento e higiene.

Qual a gama de espessura de corte que consigo obter com este equipamento?

Pode ajustar a espessura de corte de 0 a 21 mm através de uma manopla graduada, permitindo grande versatilidade no processamento de diferentes produtos.

A fiambreira inclui algum mecanismo de segurança?

Sim, o sistema "Economia de energia" desliga automaticamente para otimizar o consumo e aumentar a segurança operacional. Além disso, o deslizamento do carro sobre rolamentos de esferas garante um manuseamento seguro e suave.

É possível fatiar diferentes tipos de produtos?

A sua construção profissional e lâmina côncava são ideais para uma vasta gama de fiambres e carnes frias, adaptando-se às necessidades de supermercados e charcutarias. A robustez da máquina permite processar diversos produtos com facilidade.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes comerciais?

Sim, esta fatiadora é concebida para uso profissional intensivo em ambientes como charcutarias e supermercados, garantindo durabilidade e um desempenho consistente even em operações de grande volume.