

# 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



## Cortador de Salsichas Elétrico, 230V/135W, Ø48mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE265109 | Modelo: | HE265109      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369265109 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Marca      | HENDI           |
| Modelo     | HE265109        |
| EAN        | 8711369265109   |
| Energia    | Elétrico        |
| Instalação | De Bancada      |
| Tensão     | 230V Monofásico |
| Tipo       | Cortadora       |
| Potência   | Até 3 kW        |

### Descricao Resumida

Cortador de salsichas elétrico com lâmina dupla e espessura ajustável. Ideal para cortes precisos e uniformes em salsichas até 48mm de diâmetro.

### Descricao Completa

Este cortador de salsichas elétrico agiliza a preparação, garantindo cortes precisos e uniformes com lâmina dupla e espessura ajustável. O túnel extra longo permite processar diversos tipos de salsichas até 48mm de diâmetro.

#### cortador de salsichas elétrico — Cortador Salsichas — Características Técnicas

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Voltagem                 | 230 V              |
| Potência                 | 135 W              |
| Dimensões (CxLxA)        | 255 x 187 x 330 mm |
| Diâmetro Máximo Salsicha | 48 mm              |
| Peso Líquido             | 6.73 kg            |

#### Aplicações Profissionais

Este cortador elétrico é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação que exija rapidez e uniformidade no corte de salsichas. É ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem pratos com enchidos, agilizando o serviço e a satisfação do cliente.

## Cortador Salsichas — Principais Vantagens

- Corte preciso e uniforme graças à lâmina dupla.
- Espessura de corte ajustável para diversas aplicações.
- Túnel de introdução extra longo, compatível com vários tipos de salsichas.
- Aumenta a eficiência e produtividade na área de preparação.
- Construção robusta para uso intensivo em cozinhas profissionais.

### Qual o diâmetro máximo de salsicha que este cortador aceita?

Este cortador de salsichas elétrico foi projetado para processar salsichas com um diâmetro máximo de 48 mm.

### É possível ajustar a espessura de corte?

Sim, o cortador de salsichas possui um sistema de ajuste que permite variar a espessura de corte, adaptando-se às necessidades específicas da sua ementa.

### Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, com uma potência de 135W e construção robusta, este cortador foi concebido para suportar o ritmo de trabalho exigente de cozinhas profissionais, garantindo eficiência e durabilidade.

### Quais as vantagens de ter um túnel de introdução extra longo?

O túnel de introdução extra longo permite acomodar salsichas de maior comprimento e de diferentes formatos, otimizando o processo de corte e reduzindo a necessidade de pré-corte manual.

### É fácil de limpar e manter?

O design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza diária, com superfícies lisas e componentes acessíveis que permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial em

qualquer cozinha profissional.