

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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.



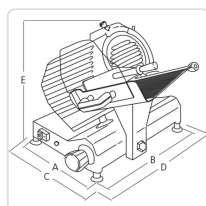
Acesso rapido
ao produto

Cortador de Carne e Fiambre Automático Profissional 320x255mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000508	Modelo:	CGE-350-A
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-350-A
Largura (mm)	até 600 mm

Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Cortador automático profissional com lâmina de 350mm e capacidade de corte de 320x255mm, ideal para charcutarias, restaurantes e hotelaria, garantindo precisão e segurança.

Descricao Completa

Este cortador automático profissional foi concebido para um corte preciso e eficiente de carnes frias, fiambre, queijos e outros produtos, garantindo segurança e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Cortador de Carne Profissional — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	350 mm
Capacidade de Corte	320 x 255 mm
Espessura de Corte	0 – 15 mm
Movimento do Carro	370 mm
Potência	520 W (0,70 HP)
Tensão	230 V / 1 N / 50 Hz
Transmissão	Por engrenagem
Material de Construção	Liga de alumínio anodizado polido
Afiador	Fixo, incorporado

Aplicações Profissionais

Este cortador automático é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão e rapidez no corte de produtos. É ideal para:

- Charcutarias e talhos para fatiar fiambre, presunto e enchidos.
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e moderna, para preparação de entradas e pratos.
- Snack-bares e hamburgarias que utilizam queijos e carnes frias em grandes volumes.
- Cantinas e serviços de catering que necessitam de processar alimentos de forma eficiente.
- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de buffet ou pequeno-almoço.

Cortador de Carne Automático – Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Superior:** Ajustador de espessura altamente sensível (0-15mm) e lâmina forjada em aço especial garantem fatias uniformes e perfeitas.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção em liga de alumínio anodizado polido e acabamento todo metálico facilitam a limpeza e asseguram uma longa vida útil.
- **Segurança Otimizada:** Equipado com anel protetor fixo, mecanismo de bloqueio do carro e interruptor on-off com relé para máxima segurança durante a operação e limpeza.
- **Facilidade de Utilização:** Afiador fixo incorporado simplifica a manutenção da lâmina, e o carro com arbustos autolubrificantes permite um deslizamento suave.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos, incluindo carnes frias, fiambre, queijos e peixes, otimizando a produção na sua cozinha.

Que tipo de produtos posso cortar com este equipamento?

Este cortador é ideal para fatiar salsichas, carnes duras, presuntos, queijos e peixes, garantindo cortes precisos e uniformes para uma vasta gama de aplicações profissionais.

Como é garantida a segurança durante a utilização e limpeza?

O equipamento possui um anel protetor fixo na lâmina, um mecanismo de bloqueio do movimento do carro e proteções transparentes na placa e no cabo. O interruptor on-off com relé impede o funcionamento após falha de energia sem reinício manual.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

Este cortador permite ajustar a espessura de corte de 0 a 15 mm, com um ajustador altamente sensível para controlo decimal, garantindo a versatilidade necessária para diferentes preparações.

É fácil manter a lâmina afiada?

Sim, o equipamento incorpora um afiador fixo e fácil de utilizar, que simplifica o processo de manutenção da lâmina e assegura um corte perfeito e consistente dos produtos ao longo do tempo.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

O cortador é fabricado em liga de alumínio anodizado polido, o que confere ao equipamento robustez, elevada higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente de cozinha profissional.