

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.



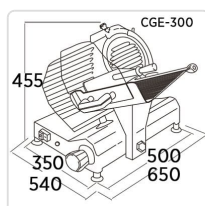
Acesso rapido
ao produto

Cortador de Carne por Gravidade, Transmissão por Engrenagem Ø 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000568	Modelo:	CGE-300
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-300

Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de carne profissional por gravidade com lâmina de 300mm, transmissão por engrenagem para maior durabilidade. Ideal para fiambre, queijos e carnes frias, com corte preciso de 0-15mm.

Descricao Completa

Este cortador de carne profissional, com lâmina de 300mm e transmissão por engrenagem, oferece um corte preciso e eficiente para diversos produtos alimentares. Fabricado em liga de alumínio anodizado polido, garante robustez e higiene em ambientes de cozinha profissional.

cortador de carne fiambeira — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	300 mm
Capacidade de Corte	270 x 220 mm
Espessura de Corte	0 – 15 mm
Movimento do Carro	320 mm
Potência	250 W (0,34 HP)
Tensão	230V/1N/50Hz
Tipo de Corte	Gravidade, Manual
Transmissão	Por Engrenagem
Material da Estrutura	Liga de Alumínio Anodizado

Afiador	Fixo, Integrado
Características de Segurança	Anel protetor, Interruptor com relé, Bloqueio de carro

Aplicações Profissionais

Este cortador é ideal para estabelecimentos que necessitam de fatiar com precisão uma vasta gama de produtos. É uma ferramenta essencial em talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, snack-bares, cantinas e hotéis. Permite o corte eficiente de fiambre, presunto, queijos, enchidos, carnes frias e até alguns tipos de peixe, garantindo fatias uniformes para sanduíches, tábuas de entradas ou pratos principais.

Cortador de Carne por Gravidade — Principais Vantagens

A transmissão por engrenagem assegura uma durabilidade superior e um funcionamento consistente, mesmo com produtos mais exigentes. O design em alumínio anodizado polido facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas. A lâmina forjada em aço especial e o ajustador de espessura decimal garantem cortes precisos e uniformes, otimizando o aproveitamento dos produtos. A segurança é reforçada por um anel protetor fixo e um interruptor com relé, prevenindo acidentes e garantindo um ambiente de trabalho seguro.

Qual a principal vantagem da transmissão por engrenagem?

A transmissão por engrenagem oferece maior robustez e durabilidade em comparação com sistemas de correia, garantindo um movimento mais potente e consistente da lâmina, ideal para produtos mais duros e uso intensivo.

Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?

Este cortador é versátil e pode ser utilizado para fatiar salsichas, carnes duras, presuntos, fiambre, queijos, enchidos e até alguns tipos de peixe, com espessuras ajustáveis de 0 a 15 mm.

Como é feita a manutenção e limpeza do cortador?

O cortador é fabricado em liga de alumínio anodizado polido, com acabamento todo metálico, o que facilita a limpeza. Possui um anel protetor fixo na lâmina para segurança durante a limpeza e o carro é montado em arbustos autolubrificantes.

Este cortador é adequado para queijos?

Sim, este cortador é especialmente concebido para cortar uma variedade de produtos, incluindo queijos. A sua robustez e a lâmina afiada permitem fatiar queijos de forma eficiente e precisa.

Quais as características de segurança integradas?

O cortador integra várias características de segurança, como um anel protetor fixo na lâmina, um interruptor on-off com relé que impede o arranque automático após falha de energia, um mecanismo de bloqueio do movimento do carro e proteções transparentes na placa e no cabo.