

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.



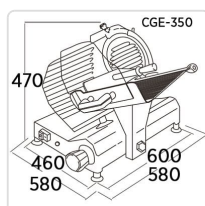
Acesso rapido
ao produto

Cortador de Carne e Fiambre por Gravidade Ø 350mm Transmissão Engrenagem

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000569	Modelo:	CGE-350
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-350

Diâmetro	31–40 cm
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de carne e fiambre por gravidade com lâmina de Ø 350mm, transmissão por engrenagem e espessura de corte ajustável de 0 a 15mm. Construção robusta em alumínio anodizado.

Descricao Completa

Este cortador de carne e fiambre por gravidade, com lâmina de Ø 350mm, é construído em liga de alumínio anodizado polido e possui transmissão por engrenagem, garantindo robustez e precisão no corte de diversos produtos.

cortador de carne profissional — Características Técnicas

Tipo de Transmissão	Por Engrenagem
Diâmetro da Lâmina	Ø 350 mm
Capacidade de Corte	310 x 245 mm
Espessura de Corte	0 – 15 mm
Movimento do Carro	370 mm
Potência	370 W / 0,50 HP
Tensão	230V/1/N – 50 Hz
Material de Construção	Liga de Alumínio Anodizado Polido
Afiador	Fixo e Integrado

Segurança

Anel protetor da lâmina, Bloqueio de carro, Proteções transparentes

Aplicações Profissionais

Este cortador de carne e fiambre é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem cortes precisos e consistentes. É uma solução robusta para talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e unidades hoteleiras que preparam os seus próprios enchidos e carnes frias.

Cortador de Carne — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Superior:** Ajustador de espessura altamente sensível para cortes decimais de 0 a 15 mm, garantindo uniformidade em cada fatia.
- **Construção Robusta e Duradoura:** Fabricado em liga de alumínio anodizado polido com transmissão por engrenagem, assegura uma longa vida útil e desempenho consistente.
- **Higiene e Limpeza Simplificadas:** Acabamento todo metálico e design que facilita a limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- **Segurança Operacional Elevada:** Inclui anel protetor fixo da lâmina, interruptor on-off com relé e proteções transparentes para uma operação segura.
- **Manutenção Conveniente:** Afiador fixo e fácil de usar integrado, que permite manter o fio de corte da lâmina sempre perfeito.

Qual a espessura máxima de corte que este equipamento permite?

Este cortador permite ajustar a espessura de corte de forma decimal, variando entre 0 e 15 mm, ideal para diferentes tipos de produtos e preparações.

Este cortador é adequado para que tipo de produtos além de carne e fiambre?

Sim, é especialmente concebido para cortar uma vasta gama de produtos, incluindo salsichas, carnes duras, presuntos, queijos e peixes, garantindo sempre um corte preciso.

Como é garantida a segurança durante a utilização e limpeza?

A segurança é assegurada por um anel protetor fixo da lâmina, um mecanismo de bloqueio do movimento do carro e proteções transparentes na placa e no cabo, além de um interruptor on-off com relé.

A lâmina necessita de afiação manual frequente?

Não, este modelo incorpora um afiador fixo e fácil de utilizar, que simplifica a manutenção do fio de corte da lâmina, garantindo um desempenho de corte perfeito sem esforço adicional.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

É fabricado em liga de alumínio anodizado polido, o que confere ao equipamento uma robustez excepcional, resistência à corrosão e uma superfície fácil de limpar, contribuindo para a higiene e durabilidade.