

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



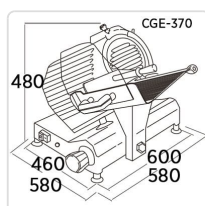
Hotelequip.pt

Cortador de Carne e Fiambre por Gravidade, Lâmina Ø370mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000570	Modelo:	CGE-370
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-370
Diâmetro	31–40 cm

Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de carne e fiambre por gravidade com lâmina de 370mm, ideal para cortes precisos de 0 a 13mm. Construção robusta em alumínio anodizado para uso profissional.

Descricao Completa

Este cortador de carne e fiambre por gravidade, com lâmina de 370mm e transmissão por engrenagem, oferece precisão e durabilidade para o corte eficiente de diversos produtos em cozinhas profissionais.

cortador de carne profissional — Características Técnicas

Tipo	Manual, por gravidade
Transmissão	Por engrenagem
Diâmetro da Lâmina	370 mm
Capacidade de Corte	310 x 255 mm
Espessura de Corte	0 – 13 mm
Movimento do Carro	370 mm
Potência	370 W (0,50 HP)
Tensão	230V / 1N / 50Hz
Material	Liga de alumínio anodizado polido
Lâmina	Aço especial forjado, endurecido e afiado

Afiador	Fixo e integrado
Segurança	Interruptor on-off com relé, anel protetor fixo, proteções transparentes, bloqueio do carro

Aplicações Profissionais

Este cortador é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de fatiar com precisão uma vasta gama de produtos. É ideal para charcutarias, talhos, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, pizzarias, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para snack-bares e roulotes que servem sanduíches e pratos com carnes frias e queijos.

Cortador de Carne e Fiambre — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Elevada:** Ajustador de espessura altamente sensível permite cortes decimais de 0 a 13mm.
- **Construção Robusta:** Fabricado em liga de alumínio anodizado polido, garante durabilidade e resistência em ambientes profissionais.
- **Segurança Operacional:** Equipado com interruptor on-off com relé, anel protetor fixo da lâmina e proteções transparentes para uma operação segura.
- **Manutenção Simplificada:** Incorpora um afiador fixo e fácil de usar, garantindo sempre um corte perfeito e prolongando a vida útil da lâmina.
- **Higiene e Limpeza:** Acabamento todo metálico com pegas, botões e pés em alumínio, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

Qual a espessura máxima de corte que este equipamento permite?

Este cortador permite ajustar a espessura de corte de 0 a 13 mm, com um ajustador altamente sensível para precisão decimal.

É adequado para cortar queijos?

Sim, este cortador foi especialmente concebido para cortar uma variedade de produtos, incluindo queijos, salsichas, carnes duras e presuntos, garantindo sempre um corte limpo e preciso.

Como é garantida a segurança durante a utilização e limpeza?

A segurança é assegurada por um interruptor on-off com relé, um anel protetor fixo que protege o fio de corte da lâmina e proteções transparentes na placa e no cabo, que mantêm uma

distância segura da lâmina.

Este equipamento necessita de alguma instalação elétrica especial?

O cortador opera com uma tensão de 230V / 1N / 50Hz, que é a voltagem padrão para a maioria das tomadas em Portugal, não exigindo, portanto, uma instalação elétrica trifásica.

Como se realiza a afiação da lâmina?

O equipamento inclui um afiador fixo e integrado, de fácil utilização, que permite manter a lâmina sempre afiada para garantir um corte perfeito e eficiente dos produtos.