

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

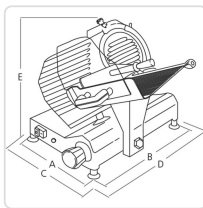


Cortador de Carnes e Fiambreira Automática 350mm, 320x255mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-350-A

Descricao Resumida

Cortador automático de carnes e fiambre, lâmina Ø 350mm, capacidade 320x255mm e 520W. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cortador de Carnes Automático — Cortador de Carnes e Fiambreira Automática — Principais Vantagens

Este cortador de fiambre e carnes (também conhecido como slicer) foi concebido para o rigor e a exigência do setor HORECA e hotelaria. A sua robustez, aliada à higiene e facilidade de limpeza, torna-o indispensável em cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão no corte de uma vasta gama de produtos.

O design com componentes de alta precisão e a lâmina forjada em aço especial e endurecido garantem um corte perfeito e uma longa durabilidade, essenciais para operações de alto volume. A segurança ativa é uma prioridade, com anel protetor fixo e proteções transparentes que asseguram um manuseamento tranquilo e seguro.

Aplicações

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e grandes cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável para fatiar salsichas, carnes curadas, presuntos, queijos e peixes com espessura ajustável ao décimo milímetro. A sua automação otimiza o tempo de produção e garante consistência em cada fatia.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	Ø 350 mm
Capacidade de Corte	320 x 255 mm
Espessura de Corte	0-15 mm
Movimento	370 mm
Potência	520 W / 0,70 HP

Característica	Detalhe
Tensão	230V/1/N 50 Hz