

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

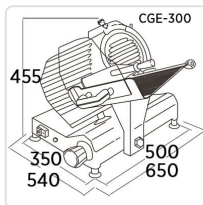


Cortador Fiambre por Gravidade Engrenagem Ø 300mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-300

Descricao Resumida

Cortador de fiambre por gravidade profissional com lâmina de Ø 300mm. Robusto e preciso para cortes uniformes em carnes, enchidos e queijos. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Cortador Fiambre por Gravidade — Principais Vantagens

Desenhado para o setor Horeca e hotelaria, este cortador de fiambre por gravidade (também designado como fiambreira ou slicer) com transmissão por engrenagem é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional. A sua robustez e precisão garantem um desempenho superior no corte de uma vasta gama de alimentos, desde enchidos e carnes duras a presuntos, queijos e peixes, otimizando a preparação e apresentação dos seus pratos.

Fabricado em liga de alumínio anodizado polido, o equipamento destaca-se pela sua durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. Todos os componentes, incluindo pegas, botões, comandos e pés, são em alumínio, assegurando uma manutenção simples e eficaz. Componentes de alta precisão garantem um serviço excepcional e uma longa vida útil.

A lâmina forjada em aço especial, endurecida e afiada, aliada a um ajustador de espessura de corte altamente sensível, permite um ajuste decimal perfeito, para fatias consistentes e adaptadas a cada necessidade. O interruptor de segurança com relé assegura que a máquina não volta a ligar automaticamente após uma falha de energia, prevenindo acidentes e exigindo um reinício manual para segurança do operador.

Aplicações

Este cortador é ideal para restaurantes, hotéis, charcutarias, cafetarias e cozinhas industriais que procuram eficiência e precisão no corte de alimentos. É particularmente adequado para estabelecimentos com volume elevado de produção, onde a rapidez e a uniformidade do corte são cruciais para a consistência e a satisfação do cliente. A sua versatilidade permite o processamento de diferentes tipos de produtos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Manual

Diâmetro da Lâmina (Ø)	300 mm
Capacidade de Corte	270 x 220 mm
Espessura de Corte	0 - 15 mm
Movimento	320 mm
Potência	250 W / 0,34 HP
Tensão	230/1/N 50 Hz