

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

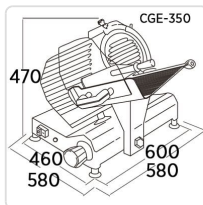


Cortador de Carnes e Fiambres por Gravidade Ø 350mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-350

Descricao Resumida

Cortador de carnes e fiambres por gravidade com lâmina de Ø 350 mm. Transmissão por engrenagem. Ideal para charcutarias e restaurantes, com corte preciso de 0-15 mm.

Descricao Completa

Cortador de Carnes e Fiambres por Gravidade — Principais Vantagens

Este cortador de carnes e fiambres (também conhecido como fiambreira ou slicer) de alto desempenho, com diâmetro de lâmina de 350 mm, é a solução ideal para estabelecimentos HORECA que exigem precisão e durabilidade. Fabricado em liga de alumínio anodizado polido, o equipamento garante robustez e facilidade de limpeza, crucial em ambientes profissionais de elevada exigência. A transmissão por engrenagem otimiza a eficiência do corte para uma vasta gama de produtos.

Projetado para lidar com salsichas, carnes curadas, presuntos, queijos e peixes, este cortador oferece um ajustador de espessura de corte altamente sensível, permitindo ajustes decimais para satisfazer qualquer requisito culinário. A lâmina forjada em aço especial, endurecida e afiada, assegura cortes consistentemente perfeitos, minimizando o desperdício.

A segurança é uma prioridade, com características como um anel protetor fixo da lâmina e um interruptor on-off com relé que impede o funcionamento automático após falhas de energia. O afiador fixo integrado simplifica a manutenção, assegurando que o equipamento esteja sempre pronto para o uso, mantendo a máxima produtividade.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, onde a qualidade do corte de produtos fatiados é essencial. A sua robustez e capacidade de corte preciso tornam-no indispensável para estabelecimentos com alto volume de trabalho que necessitam de eficiência e higiene no processo de preparação de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Manual por gravidade
Diâmetro Lâmina	350 mm

Transmissão	Engrenagem
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	230 V / 1 / N 50 Hz
Material	Liga de alumínio anodizado polido