

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



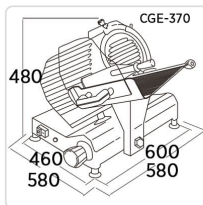
Hotelequip.pt

Cortador de Carne por Gravidade com Lâmina Ø 370mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGE-370

Descricao Resumida

Cortador de carne por gravidade com lâmina de Ø 370mm e transmissão por engrenagem. Ideal para cortes precisos em hotelaria e restauração. Potência de 370W.

Descricao Completa

Cortador de Carne por Gravidade — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e preciso, ideal para o setor Horeca e hotelaria, é desenhado para otimizar o corte de uma vasta gama de produtos. Equipado com transmissão por engrenagem, assegura um desempenho consistente e fiável, fundamental para operações de grande volume. A sua construção em liga de alumínio anodizado polido não só confere uma durabilidade excepcional, como também facilita a sua limpeza, cumprindo com os mais rigorosos padrões de higiene.

Com componentes de alta precisão, este cortador (também conhecido como fiambreira ou slicer) garante um serviço de excelência e uma longa vida útil. O ajustador de espessura de corte, altamente sensível, permite um ajuste decimal, essencial para apresentar fatias perfeitas e uniformes de enchidos, carnes duras, presuntos, queijos ou peixes. A lâmina em aço especial forjado, endurecida e afiada, proporciona um corte limpo e eficiente em todas as utilizações.

A segurança é uma prioridade, com um interruptor on-off que inclui relé, prevenindo o funcionamento acidental após falhas de energia. Além disso, o afiador fixo integrado simplifica a manutenção da lâmina, assegurando sempre um corte perfeito. O anel protetor fixo salvaguarda o fio de corte da lâmina, oferecendo segurança ativa durante a limpeza e manutenção do equipamento.

Aplicações

Este cortador de carne por gravidade, com a sua lâmina de 370mm, é particularmente adequado para restaurantes, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que requerem um corte preciso e eficiente de grandes quantidades de produtos. A sua capacidade de processar diversas texturas, desde carnes curadas a queijos e peixes, torna-o uma ferramenta versátil e indispensável para qualquer negócio que preze pela qualidade e apresentação dos seus pratos. A robustez da sua construção permite um uso intensivo, suportando as exigências do dia a dia em ambientes profissionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Automática	Não
Tipo	Manual
Diâmetro da Lâmina Ø	370 mm
Capacidade de Corte	310 x 255 mm
Espessura de Corte	0-13 mm
Movimento	370 mm
Potência	370 W / 0,50 HP
Tensão	230/1/N 50 Hz