

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



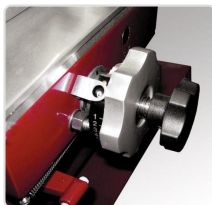
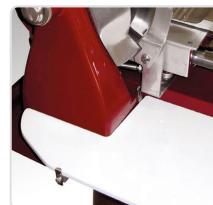
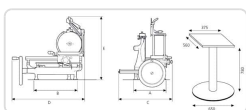
Hotelequip.pt

## Cortador de Carne Manual Vertical Lâmina Ø300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000566	<b>Modelo:</b>	CVM-300
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	CVM-300
---------------	---------

## Descricao Resumida

Cortador de carne manual vertical com lâmina de Ø300mm, ideal para fatiar fiambre, carnes frias e queijos. Design elegante e robusto para uso profissional.

## Descricao Completa

### Cortador de Carne Manual Vertical — Principais Vantagens

Este cortador de carne manual vertical, também conhecido como fiambreira manual, é um equipamento robusto e fiável, concebido especificamente para as elevadas exigências do setor HORECA e hotelaria. A sua construção totalmente mecânica, aliada a componentes de alta precisão, garante um desempenho excepcional e uma longevidade superior, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze a qualidade.

O design tradicional e elegante deste cortador vertical confere-lhe um aspeto distinto, integrando-se harmoniosamente em ambientes que procuram aliar a funcionalidade à estética. A precisão no corte é um dos seus maiores atributos, permitindo fatiar com mestria uma vasta gama de produtos, desde carnes frias e enchidos a queijos, com resultados sempre perfeitos.

Equipado com um sistema de transmissão mecânica sofisticado, que combina engrenagens e corrente, o cortador assegura um movimento sincronizado da lâmina e do carro, facilitando o manuseamento e otimizando a eficiência do operador. A incorporação de um afiador de fácil utilização permite manter a lâmina sempre na sua condição ideal, garantindo cortes precisos e consistentes, essenciais para a apresentação e qualidade dos produtos. A conformidade com as diretivas europeias CE assegura a sua segurança e fiabilidade.

### Aplicações

Este cortador é ideal para hotéis, restaurantes, talhos, charcutarias e outras instalações de restauração que necessitem de um equipamento de corte versátil e de alta precisão para volumes de trabalho moderados a intensos. A sua capacidade de processar diferentes tipos de carnes frias, fiambres e queijos torna-o indispensável para a preparação de entradas, sanduíches gourmet e

pratos que exigem fatias finas e uniformes. A durabilidade e fiabilidade mecânica garantem um funcionamento contínuo mesmo nas cozinhas mais movimentadas.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Manual
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Capacidade de Corte	230 x 190 mm
Espessura de Corte	0 - 2 mm
Movimento	355 mm
Peso	46 Kg
Material	Alumínio e Aço com acabamento lacado vermelho
Transmissão	Mecânica, engrenagens e corrente
Segurança	Proteções de segurança para o utilizador, anel de proteção para a lâmina
Higiene	Fácil limpeza, bandeja de recolha de resíduos, superfície de plástico alimentar
Acessórios	Afiador integrado, braço articulado com fixação de posição
Comformidade	Diretivas europeias CE