

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



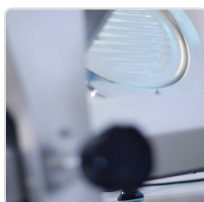
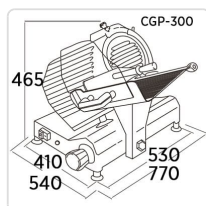
Hotelequip.pt

Cortador de Fiambre por Gravidade Ø 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000571	Modelo:	CGP-300
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
--------------	--------

Modelo	CGP-300
---------------	---------

Descricao Resumida

Cortador de fiambre manual por gravidade com lâmina de Ø 300mm. Ideal para hotelaria e restauração, oferece corte preciso (0-16mm) e operação silenciosa e segura. Potência: 370W.

Descricao Completa

Cortador de Fiambre por Gravidade — Principais Vantagens

Este cortador de fiambre por gravidade (também conhecido como fiambreira profissional) foi concebido para o setor HORECA e hotelaria, oferecendo desempenho superior e fiabilidade. Fabricado em liga de alumínio anodizado de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo. A sua robustez assegura um investimento duradouro para qualquer negócio.

Desenvolvido com foco na funcionalidade e facilidade de manutenção, o design deste equipamento simplifica significativamente a limpeza diária, otimizando o tempo da sua equipa. A precisão do regulador de espessura de corte permite ajustes decimais, assegurando fatias perfeitas e uniformes que valorizam a apresentação dos seus produtos.

A segurança é uma prioridade, incorporando um anel protetor fixo na lâmina e proteções transparentes para as mãos, permitindo uma operação segura e tranquila. Adicionalmente, o motor monofásico com transmissão por correia garante um funcionamento potente e silencioso, complementado pelo afiador fixo que mantém a lâmina sempre em condições ótimas de corte.

Aplicações

Ideal para charcutarias, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de cortar fiambre, queijos e carnes frias de forma eficiente e segura. A sua capacidade de processar peças de maior dimensão e peso o torna adequado para cozinhas de volume médio a alto, onde a qualidade e a consistência do corte são primordiais. Perfeito para preparar fatias finas para entradas, sanduíches gourmet ou bandejas de frios.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Manual por Gravidade
Material	Alumínio anodizado
Diâmetro da Lâmina (Ø)	300 mm
Capacidade de Corte	285 x 230 mm
Espessura de Corte	0 - 16 mm
Movimento	285 mm
Peso	30 Kg
Potência (W/HP)	370 / 0,50
Tensão	230/1/N 50 Hz