

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



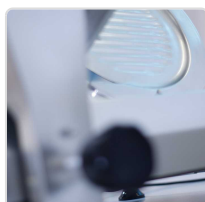
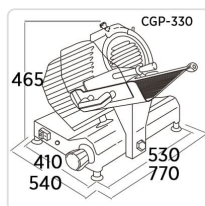
Hotelequip.pt

## Cortador de Fiambre Profissional por Gravidade Ø 300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000572	<b>Modelo:</b>	CGP-330
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Modelo</b>	CGP-330
---------------	---------

## Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional por gravidade com lâmina de 300mm, ideal para charcutaria e carnes frias. Construído em alumínio anodizado, oferece corte preciso e segurança.

## Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional por gravidade, construído em liga de alumínio anodizado, oferece um corte preciso e seguro para charcutaria e carnes frias. Com lâmina de 300mm e regulador de espessura decimal, é ideal para cozinhas profissionais.

### cortador de carne profissional — Características Técnicas

<b>Tipo de Operação</b>	Manual
<b>Para Carne Fresca</b>	Não
<b>Diâmetro da Lâmina</b>	300 mm
<b>Capacidade de Corte</b>	285 x 230 mm
<b>Espessura de Corte</b>	0 – 16 mm
<b>Movimento do Carro</b>	285 mm
<b>Material</b>	Liga de alumínio anodizado
<b>Transmissão</b>	Por correia
<b>Potência</b>	370 W (0,50 HP)
<b>Tensão Elétrica</b>	230V/1N – 50 Hz

<b>Peso</b>	32 Kg
<b>Afiador</b>	Fixo, integrado
<b>Segurança</b>	Anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes, proteção inferior, interruptor on-off com relé
<b>Carro</b>	Montado em arbustos autolubrificantes

## Aplicações Profissionais

Este cortador de fiambre é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que necessite de cortar charcutaria e carnes frias com precisão. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confecção, talhos, charcutarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que exigem um corte uniforme e seguro.

## Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Ajustável:** Regulador de espessura decimal para um ajuste fino, garantindo fatias uniformes de 0 a 16 mm.
- **Construção Robusta:** Fabricado em liga de alumínio anodizado, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, resistindo ao uso intensivo.
- **Segurança Otimizada:** Equipado com anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes e interruptor on-off com relé para máxima segurança do operador.
- **Manutenção Simplificada:** Inclui um afiador fixo e fácil de usar, que garante o fio de corte perfeito da lâmina sem esforço adicional.
- **Operação Silenciosa e Eficiente:** Transmissão por correia com motor monofásico potente e silencioso, ideal para ambientes de trabalho exigentes.
- **Deslizamento Suave:** Carro montado em arbustos autolubrificantes que permite cortar produtos pesados com facilidade e sem esforço.

### Como se realiza a limpeza e manutenção deste cortador?

O design estudado facilita a limpeza. Deve ser limpo regularmente após cada utilização, seguindo as instruções do manual, e o anel protetor fixo na lâmina garante segurança durante este processo.

### É possível cortar carne fresca com este equipamento?

Não, este cortador foi concebido especificamente para charcutaria, carnes frias, assados e peixes. Não é adequado para cortar carne fresca.

**Com que frequência devo afiar a lâmina?**

O equipamento inclui um afiador fixo e fácil de usar. A frequência de afiação depende da intensidade de uso, mas deve ser feita regularmente para manter um corte perfeito.

**Quais são as principais características de segurança?**

Inclui um anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes na placa e no cabo, proteção inferior e um interruptor on-off com relé que impede o arranque automático após falha de energia.

**Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?**

É ideal para cortar fiambre, enchidos, carnes frias, assados e peixes, graças ao seu carro montado em arbustos autolubrificantes que permite um deslizamento fácil.