Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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.

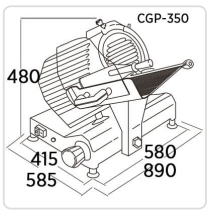
Acesso rapido ao produto

Cortador de Carne Profissional por Gravidade, 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000573	**Modelo:**	CGP-350
Marca:	EDENOX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGP-350

Descricao Resumida

> Cortador de carne profissional por gravidade, lâmina Ø 350mm. Ideal para fiambre, carnes frias e enchidos. Motor 370W, ajuste de corte 0-16mm. Seguro e durável.

Descricao Completa

Cortador de Carne Profissional — Cortador de Carne (Fiambreira Profissional) — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão incomparáveis do nosso cortador de carne profissional por gravidade, ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração. Concebido para uso intensivo, este equipamento robusto garante fatias perfeitas e uniformes de fiambre, carne assada, peixe ou outros produtos, otimizando o seu tempo de preparação e elevando a qualidade do serviço.

Fabricado em liga de alumínio anodizado, confere-lhe uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão, facilitando também a limpeza e manutenção diária. O seu design pensado ao pormenor, combinado com um motor monofásico potente e silencioso de 370W, assegura um desempenho consistente e eficiente em qualquer tarefa.

Equipado com um regulador de espessura de corte de alta precisão, permite ajustar o corte em décimos de milímetro, garantindo a versatilidade necessária para diferentes tipos de produtos e preparações. Além disso, a segurança é uma prioridade, com um interruptor on-off com relé que impede o funcionamento automático após falhas de energia e proteções na placa e no cabo para máxima tranquilidade durante a operação.

Aplicações

Este cortador de fiambre de 350mm é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, charcutarias, talhos, delicatessens, hotéis e cozinhas industriais. A sua capacidade de corte de 325 x 260 mm e a robustez da estrutura tornam-no adequado para lidar com grandes volumes de trabalho, desde a charcutaria mais fina aos assados

mais consistentes.

É uma ferramenta indispensável para todas as cozinhas que procuram otimizar a preparação de alimentos, reduzir o desperdício e garantir fatias uniformes, apresentando sempre os produtos com uma qualidade impecável e profissionalismo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Operação	Manual por gravidade
Material	Liga de alumínio anodizado
Diâmetro da Lâmina (Ø)	350 mm
Capacidade de Corte	325 x 260 mm
Espessura de Corte	0 - 16 mm
Movimento	325 mm
Potência	370 W / 0,50 HP
Tensão	230V/1/N 50Hz
Transmissão	Correia com motor monofásico
Afiador Incorporado	Fixo e fácil de usar
Segurança	Anel protetor fixo na lâmina, proteções na placa e cabo, proteção inferior, interruptor com relé
Limpeza	Fácil, graças ao design estudado