

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



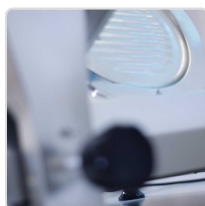
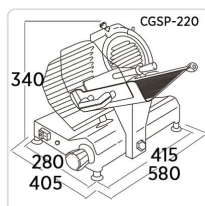
Hotelequip.pt

## Fiambreira Profissional por Gravidade Ø 220mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000574	<b>Modelo:</b>	CGSP-220
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	CGSP-220

## Descricao Resumida

Fiambreira profissional por gravidade com lâmina de Ø 220mm. Ideal para charcutaria e assados, oferece corte preciso (0-15mm) e segurança, com motor de 140W.

## Descricao Completa

### Fiambreira Profissional por Gravidade — Principais Vantagens

Desenvolvida para cortes de precisão em operações comerciais, esta fiambreira profissional (também conhecida como cortador de carne ou slicer) garante um desempenho superior e fiabilidade, essenciais para qualquer estabelecimento HORECA. A sua construção em liga de alumínio anodizado assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, cumprindo os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Com um regulador de espessura de corte de alta sensibilidade, que permite ajustes decimais, obtém-se fatias perfeitas de charcutaria, assados ou peixes. A transmissão por correia com motor monofásico, potente e silencioso, otimiza o trabalho diário, enquanto o afiador fixo integrado simplifica a manutenção da lâmina, assegurando sempre um corte impecável.

A segurança é uma prioridade, com características como o interruptor on-off com relé, que previne o funcionamento não intencional após falhas de energia, e um anel protetor fixo que resguarda a lâmina. As proteções transparentes na placa e no cabo garantem uma operação visível e segura, mesmo durante a limpeza e manutenção.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cafés e estabelecimentos de restauração com movimentação moderada a alta. O seu design compacto e peso reduzido tornam-no uma excelente unidade principal em espaços mais pequenos ou uma unidade secundária eficiente em grandes cozinhas, otimizando o fluxo de trabalho na preparação de pratos e buffets.

## Especificações Técnicas

Característica	Valor
Automática	Não
Para carne fresca	Não
Diâmetro da Lâmina (mm)	220
Capacidade de Corte (mm)	210 x 160
Espessura de Corte (mm)	0-15
Movimento (mm)	210
Potência (W / HP)	140 / 0,25
Tensão (V)	230/1/N 50 Hz