

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



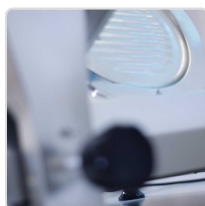
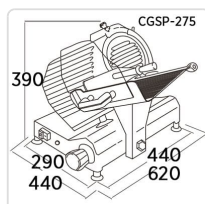
Hotelequip.pt

Cortador de Frios Profissional 275mm (Fiambreira)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000576	Modelo:	CGSP-275
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGSP-275

Descricao Resumida

Cortador de fiambre e carnes frias profissional com lâmina de 275mm. Motor potente e silencioso, ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cortador de Frios Profissional — Principais Vantagens

Este cortador de carnes frias (fiambreira) foi concebido para o uso profissional intensivo em ambientes Horeca e hotelaria. Fabricado em liga de alumínio anodizado, oferece durabilidade e higiene excepcionais, sendo fácil de limpar após cada utilização. O seu design robusto e os componentes de alta qualidade garantem um desempenho fiável e consistente.

Equipado com um regulador de espessura de corte de alta precisão, permite ajustar o corte ao décimo de milímetro, essencial para apresentações perfeitas de charcutaria. A transmissão por correia e o motor monofásico potente e silencioso asseguram uma operação eficiente, minimizando o ruído no ambiente de trabalho. O interruptor on-off com relé integrado proporciona segurança adicional, prevenindo arranques inesperados após falhas de energia.

A incorporação de um afiador fixo de fácil utilização simplifica a manutenção da lâmina, garantindo que o equipamento esteja sempre pronto para um corte preciso e perfeito. As proteções robustas, incluindo um anel protetor fixo e proteções transparentes na placa e no cabo, garantem a segurança do operador durante o uso e a limpeza.

Aplicações

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes, queijarias, bares e hotéis, onde a precisão e a eficiência no corte de fiambre, queijos, legumes ou outros produtos são cruciais. A sua versatilidade permite cortar desde carnes frias curadas a queijos e legumes, adaptando-se às diversas necessidades da restauração.

Os modelos compactos são perfeitos como unidade principal em estabelecimentos de menor dimensão, como cafés e pequenos restaurantes, ou como um complemento numa cozinha industrial

de maior porte que necessite de uma segunda estação de corte. A fiambreira é capaz de suportar um volume de trabalho considerável, garantindo sempre fatias uniformes e perfeitas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Automática	Não
Para carne fresca	Não
Diâmetro da lâmina	275 mm
Capacidade de corte	220 x 220 mm
Espessura de corte	0 a 16 mm
Movimento	220 mm
Potência	185 W / 0,3 CV
Tensão	230/1/N 50 Hz