

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



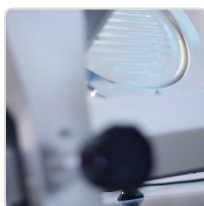
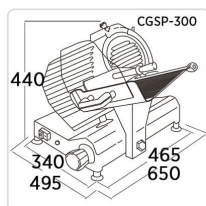
Hotelequip.pt

## Cortador de Carnes Frias Elétrico Ø 300 mm para Restaurante

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000577	<b>Modelo:</b>	CGSP-300
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	CGSP-300

## Descricao Resumida

Cortador de carnes frias elétrico (fiambreira) Ø 300 mm, ideal para cozinhas profissionais. Ajuste de espessura de corte de 0-16 mm e fácil limpeza. Potência 260 W.

## Descricao Completa

### Cortador de Carnes Frias — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este cortador de carnes frias de gravidade, também conhecido como fiambreira ou slicer, oferece desempenho e higiene excepcionais em qualquer cozinha profissional. Fabricado em liga de alumínio anodizado, a sua superfície lisa facilita a limpeza diária, essencial para manter os mais altos padrões de higiene alimentar.

A precisão é primordial, e o regulador de espessura de corte ultra-sensível permite um ajuste decimal exato, garantindo fatias perfeitamente uniformes a cada utilização. O motor monofásico potente e silencioso, com transmissão por correia, assegura um funcionamento contínuo e fiável. Adicionalmente, o interruptor on/off com relé oferece um nível extra de segurança, prevenindo arranques inesperados após falhas de energia e protegendo o seu investimento.

A segurança do operador é uma prioridade, com um anel protetor fixo que resguarda o fio da lâmina, minimizando riscos durante a limpeza e manutenção. As proteções transparentes na placa e no cabo garantem visibilidade total da área de corte, permitindo uma operação segura e tranquila.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde pequenos cafés e restaurantes que necessitam de uma unidade principal compacta, até grandes hotéis e cozinhas industriais onde pode servir como uma máquina secundária de apoio. É perfeitamente adequado para cortar uma variedade de produtos, incluindo carnes frias, enchidos, assados e peixes, graças ao seu carro que desliza facilmente sobre casquilhos autolubrificantes.

Quer seja num talho, charcutaria, delicatessen ou qualquer outro ponto de venda de alimentos onde a precisão e a apresentação das fatias são cruciais, este cortador garante resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua robustez e design pensado para a durabilidade asseguram um excelente retorno sobre o investimento.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Automática	Não
Para carne fresca	Não
Diâmetro da Lâmina (Ø)	300 mm
Capacidade de Corte	260 x 220 mm
Espessura de Corte	0 - 16 mm
Movimento	260 mm
Potência	260 W / 0,35 HP
Tensão	230/1/N 50 Hz