

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



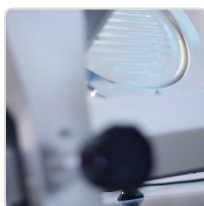
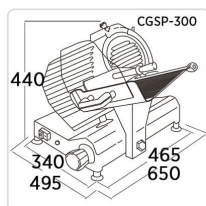
Hotelequip.pt

Cortador de Fiambre Profissional Ø 300mm para Charcutaria

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGSP-300

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional com lâmina de 300mm em liga de alumínio anodizado. Oferece corte preciso e ajustável de 0 a 16mm para charcutaria e carnes frias.

Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional, com lâmina de 300mm de diâmetro, foi concebido para um corte preciso e eficiente de charcutaria e carnes frias em ambientes de produção.

cortador fiambre profissional — cortador de carne profissional — Características Técnicas

Lâmina Ø	300 mm
Capacidade de Corte	260 x 220 mm
Espessura de Corte	0 – 16 mm
Movimento do Carro	260 mm
Potência	260 W / 0,35 HP
Tensão	230 V / 1 / N – 50 Hz
Material	Liga de alumínio anodizado
Transmissão	Por correia
Tipo de Corte	Por gravidade
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cortador de fiambre é ideal para estabelecimentos que necessitam de um corte preciso e constante de charcutaria e carnes frias. É uma solução robusta para snack-bares, cafés com serviço de refeições, restaurantes de cozinha tradicional, talhos, charcutarias, cantinas empresariais e hospitalares, e hotéis com serviço de buffet ou pequeno-almoço.

Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Ajustável:** O regulador de espessura de corte permite um ajuste decimal de 0 a 16mm, garantindo fatias uniformes e perfeitas.
- **Segurança Operacional:** Equipado com anel protetor fixo na lâmina e proteções transparentes na placa e no cabo, assegurando uma operação segura.
- **Fácil Limpeza e Manutenção:** O design estudado em liga de alumínio anodizado facilita a higienização do equipamento.
- **Motor Potente e Silencioso:** A transmissão por correia com motor monofásico oferece desempenho robusto e funcionamento discreto.
- **Afiação Integrada:** Incorpora um afiador fixo e de fácil utilização, que simplifica a manutenção da lâmina e garante um corte sempre perfeito.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste cortador de fiambre?

O design em liga de alumínio anodizado foi concebido para facilitar a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para superfícies em contacto com alimentos e seguir as instruções do manual para desmontagem e limpeza das partes removíveis.

Qual a espessura máxima de corte que este equipamento permite?

Este cortador de fiambre permite ajustar a espessura de corte de 0 a 16 mm, através de um regulador muito sensível que assegura um ajuste decimal preciso.

Este cortador possui algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento inclui um anel protetor fixo que protege o fio de corte da lâmina, proteções transparentes na placa e no cabo, e um interruptor on-off com relé que impede o funcionamento automático após falha de energia.

Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?

Este cortador é ideal para charcutaria, carnes frias, assados e peixes, graças ao seu carro montado em arbustos autolubrificantes que permitem um deslizamento fácil e eficiente.

É necessário afiar a lâmina regularmente?

Sim, a afiação regular é crucial para manter a qualidade do corte. Este modelo incorpora um afiador fixo e fácil de utilizar, que simplifica o processo e garante um fio de corte sempre perfeito.