

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



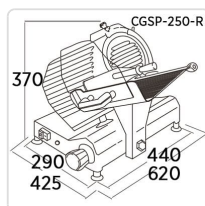
Hotelequip.pt

Cortador de Fiambre CGSP-250-R Ø 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19013933	Modelo:	CGSP-250-R
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGSP-250-R

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional Ø 250mm, ideal para Horeca. Motor potente e silencioso, ajuste de espessura de 0-16mm para cortes precisos.

Descricao Completa

Cortador de Fiambre Profissional — Principais Vantagens

Desenhado para o setor Horeca, o cortador de fiambre (também conhecido como fiambreira ou slicer) CGSP-250-R foi construído em liga de alumínio anodizado, garantindo durabilidade e uma limpeza fácil, essencial em ambientes profissionais exigentes. A sua transmissão por correia e motor monofásico asseguram um funcionamento potente e silencioso, ideal para operações contínuas em cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração.

Este equipamento destaca-se pela segurança e precisão. Graças ao regulador de espessura de corte ultra sensível, é possível ajustar a fatia com precisão decimal, permitindo um controlo excepcional sobre o produto final. O afiador fixo integrado simplifica a manutenção da lâmina, assegurando sempre um corte perfeito e o anel protetor fixo salvaguarda o fio de corte, aumentando a segurança durante a limpeza e uso.

Aplicações

Este cortador de fiambre é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, charcutarias, supermercados e catering. A robustez e a facilidade de manuseamento da carruagem, que desliza suavemente sobre casquilhos autolubrificantes, permitem fatiar com precisão desde carnes frias e assados até peixes e vegetais, mesmo em grande volume de produção.

Perfeito para balcões de atendimento, cozinhas de produção e áreas de preparação de alimentos onde a eficiência, a higiene e a segurança são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Lâmina	Ø 250 mm
Capacidade de Corte	220 x 190 mm
Espessura de Corte	0 - 16 mm
Movimento da Carneira	220 mm
Potência	185 W / 0,3 HP
Tensão	230/1/N 50 Hz