

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

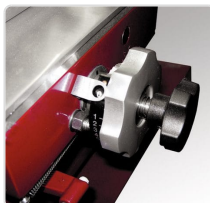
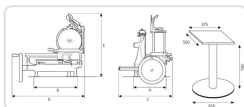


Cortador de Carnes Frias Vertical Manual Lâmina 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000566	Modelo:	CVM-300
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CVM-300
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Cortador vertical manual para carnes frias e enchidos, com lâmina de 300mm e ajuste decimal de espessura (0-2mm). Construção robusta em alumínio e aço, inclui afiador integrado e proteções de segurança.

Descricao Completa

Este cortador vertical manual foi concebido para fatiar com precisão carnes frias e enchidos, oferecendo um ajuste decimal da espessura de corte entre 0 e 2 mm e uma lâmina de 300 mm.

Cortador de Carne Manual — Características Técnicas

Tipo de Operação	Manual
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Capacidade de Corte	230 x 190 mm
Espessura de Corte	0 – 2 mm (ajuste decimal)
Movimento do Carro	355 mm
Peso	46 kg
Material	Alumínio e aço com acabamento lacado vermelho brilhante
Transmissão	Mecânica por engrenagens e corrente

Características Adicionais	Afiador integrado, braço articulado, bandeja de recolha de resíduos, anel de proteção da lâmina, proteções de segurança
Conformidade	Diretivas europeias CE
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, charcutarias, talhos gourmet, hotéis, e estabelecimentos que valorizam a precisão do corte manual e a apresentação elegante dos seus produtos. Perfeito para fatiar enchidos, carnes frias e queijos em ambientes onde o estilo e a fiabilidade são cruciais, como em buffets de pequeno-almoço ou áreas de serviço de sala.

Cortador de Carnes Frias — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte Superior:** O regulador de espessura permite um ajuste decimal de 0 a 2 mm, garantindo fatias finas e uniformes para uma apresentação impecável.
- **Construção Robusta e Durável:** Fabricado em alumínio e aço de alta qualidade, com transmissão mecânica por engrenagens e corrente, assegura uma longa vida útil e fiabilidade em uso contínuo.
- **Design Elegante e Funcional:** O acabamento lacado vermelho brilhante e o estilo tradicional conferem um toque de sofisticação, integrando-se harmoniosamente em qualquer ambiente profissional.
- **Manutenção Simplificada:** Inclui um afiador de lâmina fácil de usar e superfícies que facilitam a limpeza e higiene diárias.
- **Segurança Otimizada:** Equipado com proteções de segurança para o utilizador, bandeja de recolha de resíduos e anel de proteção da lâmina, garantindo um ambiente de trabalho seguro.

Que tipo de produtos posso fatiar com este cortador?

Este cortador é ideal para fatiar todos os tipos de carnes frias, enchidos e queijos, graças à sua lâmina de aço especial e braço articulado.

Como se ajusta a espessura de corte?

A espessura de corte é ajustada através de um regulador muito sensível, que permite um ajuste decimal preciso entre 0 e 2 mm.

?

É fácil afiar a lâmina?

Sim, o cortador incorpora um afiador fácil de usar, simplificando a manutenção da lâmina e garantindo sempre um corte perfeito.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Este cortador é fornecido montado, pronto a instalar e utilizar de imediato na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem de um cortador manual vertical?

Um cortador manual vertical oferece controlo total sobre o corte, ideal para produtos delicados, e o seu design tradicional pode complementar a estética de espaços com decoração clássica ou gourmet.