



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

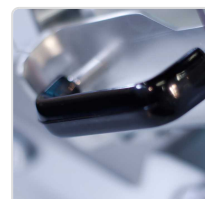
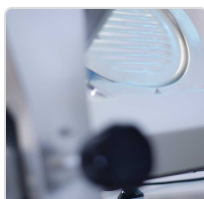
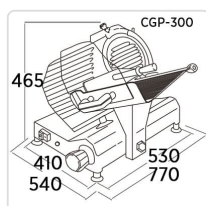
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cortador de Fiambre por Gravidade Profissional Ø 300mm, Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000571	Modelo:	CGP-300
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGP-300
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional por gravidade com lâmina de 300mm em alumínio anodizado. Oferece corte preciso (0-16mm) e fácil limpeza para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional por gravidade, com lâmina de 300mm, é construído em liga de alumínio anodizado para durabilidade e higiene. O seu design facilita a limpeza e assegura um corte preciso de carnes frias e outros produtos.

cortador de carne profissional — Características Técnicas

Tipo de Operação	Manual
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Capacidade de Corte	285 x 230 mm
Espessura de Corte	0 – 16 mm
Movimento do Carro	285 mm
Potência	370 W (0,50 HP)
Tensão	230V/1/N – 50 Hz
Peso	30 kg

Material	Liga de alumínio anodizado
Afiador	Fixo, incorporado

Aplicações Profissionais

Este cortador é ideal para uma variedade de estabelecimentos que exigem precisão e eficiência no corte de produtos. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bares, charcutarias, pastelarias com serviço de almoços, cantinas empresariais e hospitalares, e até mesmo para food trucks e roulotes que servem sandes ou pratos com carnes frias. A sua capacidade de cortar fiambre, carnes assadas e peixe torna-o versátil para diversas ementas.

Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- Construção robusta em liga de alumínio anodizado para durabilidade e conformidade com normas de higiene.
- Design que facilita a limpeza diária, otimizando o tempo de operação.
- Regulador de espessura de corte de alta sensibilidade, permitindo ajustes decimais para fatias perfeitas.
- Motor monofásico potente e silencioso com transmissão por correia, garantindo um desempenho consistente.
- Afiador fixo incorporado para manter a lâmina sempre afiada, assegurando cortes precisos e eficientes.
- Mecanismos de segurança ativos, incluindo anel protetor da lâmina e proteções transparentes, para a máxima proteção do operador.
- Carro montado em arbustos autolubrificantes para um deslizamento suave e fácil, mesmo com produtos mais pesados.
- Interruptor on-off com relé de segurança que impede o arranque automático após falhas de energia.

Qual a espessura máxima de corte que este equipamento permite?

Este cortador de fiambre permite ajustar a espessura de corte entre 0 e 16 mm, com um regulador de alta sensibilidade para precisão decimal.

É possível cortar carne fresca com este equipamento?

Não, este cortador foi concebido especificamente para carnes frias, fiambre, assados e peixe, não sendo recomendado para carne fresca. ?

Como é feita a manutenção da lâmina?

O equipamento inclui um afiador fixo e fácil de usar, que simplifica a manutenção da lâmina e garante um corte sempre perfeito.

Quais as características de segurança deste cortador?

Este modelo integra um anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes na placa e no cabo, proteção inferior e um interruptor com relé que impede o arranque automático após falhas de energia.

Este cortador é fácil de limpar?

Sim, o design estudado deste cortador, construído em liga de alumínio anodizado, foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção da higiene.