



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

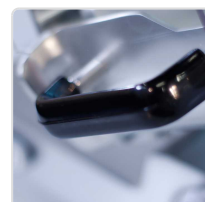
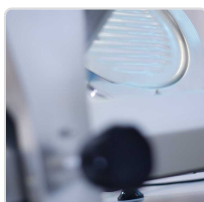
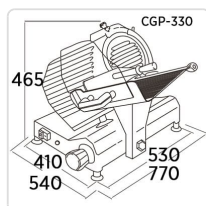
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cortador de Fiambre Profissional por Gravidade Ø 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000572	Modelo:	CGP-330
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGP-330
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional por gravidade com lâmina de 300mm, ideal para charcutaria e carnes frias. Construído em alumínio anodizado, oferece corte preciso e segurança.

Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional por gravidade, construído em liga de alumínio anodizado, oferece um corte preciso e seguro para charcutaria e carnes frias. Com lâmina de 300mm e regulador de espessura decimal, é ideal para cozinhas profissionais.

cortador de carne profissional — Características Técnicas

Tipo de Operação	Manual
Para Carne Fresca	Não
Diâmetro da Lâmina	300 mm
Capacidade de Corte	285 x 230 mm
Espessura de Corte	0 – 16 mm
Movimento do Carro	285 mm
Material	Liga de alumínio anodizado

Transmissão	Por correia
Potência	370 W (0,50 HP)
Tensão Elétrica	230V/1N – 50 Hz
Peso	32 Kg
Afiador	Fixo, integrado
Segurança	Anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes, proteção inferior, interruptor on-off com relé
Carro	Montado em arbustos autolubrificantes

Aplicações Profissionais

Este cortador de fiambre é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que necessite de cortar charcutaria e carnes frias com precisão. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção, talhos, charcutarias, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que exigem um corte uniforme e seguro.

Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Ajustável:** Regulador de espessura decimal para um ajuste fino, garantindo fatias uniformes de 0 a 16 mm.
- **Construção Robusta:** Fabricado em liga de alumínio anodizado, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, resistindo ao uso intensivo.
- **Segurança Otimizada:** Equipado com anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes e interruptor on-off com relé para máxima segurança do operador.
- **Manutenção Simplificada:** Inclui um afiador fixo e fácil de usar, que garante o fio de corte perfeito da lâmina sem esforço adicional.
- **Operação Silenciosa e Eficiente:** Transmissão por correia com motor monofásico potente e silencioso, ideal para ambientes de trabalho exigentes.
- **Deslizamento Suave:** Carro montado em arbustos autolubrificantes que permite cortar produtos pesados com facilidade e sem esforço.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste cortador?

O design estudado facilita a limpeza. Deve ser limpo regularmente após cada utilização, seguindo as instruções do manual, e o anel protetor fixo na lâmina garante segurança durante este processo.

É possível cortar carne fresca com este equipamento?

Não, este cortador foi concebido especificamente para charcutaria, carnes frias, assados e peixes. Não é adequado para cortar carne fresca.

Com que frequência devo afiar a lâmina?

O equipamento inclui um afiador fixo e fácil de usar. A frequência de afiação depende da intensidade de uso, mas deve ser feita regularmente para manter um corte perfeito.

Quais são as principais características de segurança?

Inclui um anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes na placa e no cabo, proteção inferior e um interruptor on-off com relé que impede o arranque automático após falha de energia.

Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?

É ideal para cortar fiambre, enchidos, carnes frias, assados e peixes, graças ao seu carro montado em arbustos autolubrificantes que permite um deslizamento fácil.