



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

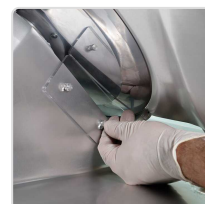
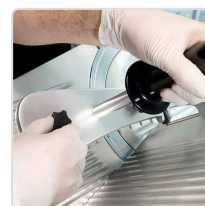
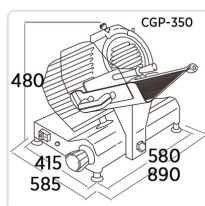
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cortador de Fiambre Profissional por Gravidade Ø 350mm, Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000573	Modelo:	CGP-350
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGP-350
Diâmetro	31–40 cm
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional por gravidade com lâmina de Ø 350mm em alumínio anodizado. Oferece corte preciso (0-16mm) e seguro, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional por gravidade, com lâmina de 350 mm, é construído em liga de alumínio anodizado para durabilidade e higiene. Concebido para um corte preciso e seguro, é ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Cortador de Fiambre Profissional — cortador de carne profissional — Características Técnicas

Tipo de Corte	Por Gravidade, Manual
Diâmetro da Lâmina	350 mm
Capacidade de Corte	325 x 260 mm
Espessura de Corte	0 – 16 mm
Movimento do Carro	325 mm
Potência	370 W (0,50 HP)
Tensão	230V/1/N – 50 Hz

Material	Liga de Alumínio Anodizado
Transmissão	Por Correia
Motor	Monofásico, Potente e Silencioso
Afiador	Fixo, Integrado
Segurança	Anel Protetor Fixo, Proteções Transparentes, Interruptor com Relé
Carro	Montado em Buchas Autolubrificantes

Aplicações Profissionais

Este cortador é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, charcutarias, talhos, e hotéis. É igualmente adequado para cantinas empresariais, escolas, e serviços de catering que necessitam de fatiar com precisão fiambre, carnes frias, assados ou peixe fumado.

Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- Construção robusta em alumínio anodizado para durabilidade e fácil higienização.
- Regulador de espessura de corte de alta sensibilidade para ajustes decimais precisos.
- Motor monofásico potente e silencioso com transmissão por correia para desempenho consistente.
- Afiador fixo integrado que garante a manutenção do fio da lâmina e um corte perfeito.
- Múltiplos elementos de segurança, incluindo anel protetor da lâmina e interruptor com relé, para uma operação segura.
- Carro deslizante em buchas autolubrificantes, facilitando o corte de produtos pesados.

Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?

Este cortador é ideal para fatiar fiambre, carnes frias diversas, assados, e peixe fumado. Não é recomendado para carne fresca com osso.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Graças ao seu design otimizado e construção em alumínio anodizado, o cortador é fácil de limpar. O anel protetor fixo na lâmina facilita a limpeza segura.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

O regulador de espessura de corte permite ajustes decimais, variando de 0 a 16 mm, para se adaptar às suas necessidades específicas.

Este cortador possui algum sistema de segurança?

Sim, inclui um anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes na placa e cabo, e um interruptor on-off com relé que impede o reinício automático após falha de energia.

É possível afiar a lâmina facilmente?

Sim, o cortador incorpora um afiador fixo e fácil de utilizar, que simplifica a manutenção do fio da lâmina e assegura um corte sempre perfeito.