

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

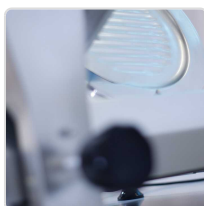
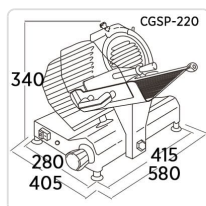


Cortador de Fiambre Profissional Eléctrico Ø 220mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000574	Modelo:	CGSP-220
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGSP-220
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional elétrico com lâmina de Ø 220mm, ideal para charcutaria. Oferece corte preciso (0-15mm), fácil limpeza e segurança operacional. Construção robusta.

Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional elétrico, com lâmina de 220mm, foi concebido para um corte preciso e eficiente de charcutaria e produtos similares em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Lâmina Ø	220 mm
Capacidade de Corte	210 x 160 mm
Espessura de Corte	0 – 15 mm
Movimento do Carro	210 mm
Potência	140 W (0,25 HP)
Tensão	230V/1/N – 50 Hz
Transmissão	Correia

Material	Liga de alumínio anodizado
Tipo de Corte	Gravidade
Afiador	Fixo integrado
Segurança	Anel protetor de lâmina, proteções em plástico transparente
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cortador de fiambre é ideal para estabelecimentos que necessitam de um corte eficiente e seguro de charcutaria. É particularmente adequado para snack-bares, cafés com serviço de refeições, restaurantes de bairro, tascas, charcutarias, roulotes e food trucks, onde o espaço e a precisão são cruciais.

Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- Corte preciso e ajustável através de um regulador de espessura decimal, garantindo uniformidade.
- Fácil limpeza e manutenção, graças ao seu design estudado e ao afiador fixo integrado.
- Segurança operacional reforçada com anel protetor de lâmina, proteções transparentes e interruptor com relé.
- Motor potente e silencioso com transmissão por correia, assegurando um desempenho fiável.
- Construção robusta em liga de alumínio anodizado, conferindo durabilidade e resistência.

Qual a espessura máxima de corte que este equipamento permite?

Este cortador de fiambre permite ajustar a espessura de corte entre 0 e 15 mm, com um regulador muito sensível para ajustes decimais precisos.

Este cortador é adequado para carne fresca?

Não, este equipamento é especificamente concebido para o corte de fiambre, charcutaria e outros produtos curados ou cozinhados, não sendo recomendado para carne fresca.

Como é feita a limpeza e manutenção da lâmina?

O design do cortador facilita a limpeza. Inclui um afiador fixo e fácil de usar, que simplifica a manutenção da lâmina e garante um corte perfeito.

Quais as medidas de segurança integradas neste cortador?

O equipamento possui um anel protetor fixo para a lâmina, proteções em plástico transparente na placa e no cabo, e um interruptor on-off com relé que impede o funcionamento automático após falha de energia.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Este cortador de fiambre é fornecido montado e pronto a instalar, permitindo uma rápida integração na sua área de preparação.