

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

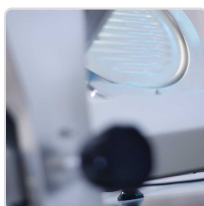
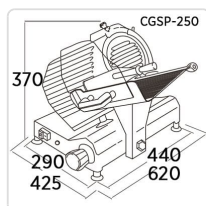


Cortador de Carnes Frias Lâmina Ø 250mm Elétrico Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000575	Modelo:	CGSP-250
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGSP-250
Diâmetro	21–30 cm
Energia	Elétrico
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de carnes frias profissional com lâmina de 250 mm para cortes precisos de 0 a 16 mm. Ideal para charcutaria, assados e peixe em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador de carnes frias profissional, com lâmina de 250 mm de diâmetro, foi concebido para um corte preciso e eficiente em ambientes de preparação alimentar.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	250 mm
Capacidade de Corte	220 x 190 mm
Espessura de Corte	0 – 16 mm
Movimento do Carro	220 mm
Potência	185 W (0,3 HP)
Tensão	230V/1N~/50Hz
Material	Liga de alumínio anodizado
Transmissão	Correia

Afiador	Fixo integrado
Segurança	Anel protetor fixo, proteções transparentes, proteção inferior, interruptor com relé

Aplicações Profissionais

Este cortador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos negócios a unidades de apoio em grandes cozinhas. É adequado para snack-bares, cafés com confecção, pastelarias, tascas, restaurantes de bairro, roulotes, food trucks e cantinas. Permite o corte eficiente de charcutaria, assados e peixe, otimizando a preparação em qualquer cozinha profissional.

Cortador de Carnes Frias — Principais Vantagens

- ****Limpeza Simplificada:**** O design em liga de alumínio anodizado facilita a higienização, essencial em ambientes profissionais.
- ****Corte Preciso:**** Regulador de espessura altamente sensível que permite ajustes decimais de 0 a 16 mm.
- ****Operação Silenciosa:**** Motor monofásico potente com transmissão por correia, garantindo um funcionamento eficaz e discreto.
- ****Segurança Reforçada:**** Inclui anel protetor fixo da lâmina, proteções transparentes na placa e no cabo, proteção inferior e um interruptor com relé de segurança.
- ****Afiador Integrado:**** Afiador fixo e fácil de usar, assegurando sempre um corte perfeito e prolongando a vida útil da lâmina.
- ****Deslizamento Suave:**** Carro montado em casquilhos autolubrificantes para um movimento fácil e sem esforço, mesmo com produtos mais pesados.

Este cortador é fácil de limpar?

Sim, o design em liga de alumínio anodizado foi estudado para facilitar a limpeza, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

O regulador de espessura de corte é muito sensível, permitindo ajustes decimais de 0 a 16 mm para se adaptar a diferentes produtos e preparações.

Que medidas de segurança possui este equipamento?

Inclui um anel protetor fixo da lâmina, proteções transparentes na placa e no cabo, proteção inferior e um interruptor com relé que impede o funcionamento automático após falha de energia, exigindo reinício manual.

Como é feita a afiação da lâmina?

O cortador incorpora um afiador fixo e fácil de utilizar, que simplifica a manutenção da lâmina e garante um corte perfeito e consistente dos produtos.

Que tipo de alimentos posso cortar com esta máquina?

É ideal para fatiar carnes frias, fiambre, assados, e até peixes, com facilidade e precisão, graças ao seu carro deslizante e lâmina afiada.