

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.



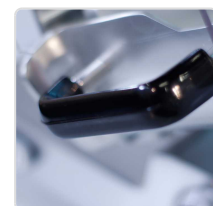
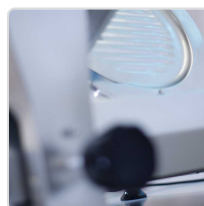
Acesso rapido
ao produto

Cortador de Fiambre Profissional Ø 275mm para Charcutaria e Queijos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000576	Modelo:	CGSP-275
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CGSP-275
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional por gravidade com lâmina de Ø 275 mm, ideal para fatiar carnes frias e queijos. Construção robusta em alumínio anodizado, regulador de espessura preciso e afiador integrado.

Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional por gravidade, com lâmina de 275 mm, é construído em liga de alumínio anodizado para durabilidade e higiene. O seu design compacto e o regulador de espessura de corte de alta precisão garantem fatias uniformes e um desempenho fiável em ambientes de produção exigentes.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	275 mm
Capacidade de Corte	220 x 220 mm
Espessura de Corte	0 – 16 mm
Movimento do Carro	220 mm
Potência	185 W (0,3 HP)
Tensão	230V/1/N – 50 Hz
Tipo de Corte	Por gravidade

Material da Estrutura	Liga de alumínio anodizado
Transmissão	Por correia
Afiador	Fixo, integrado
Segurança	Anel protetor fixo, proteções transparentes, interruptor com relé
Carro	Montado em arbustos autolubrificantes

Aplicações Profissionais

Este cortador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação, desde pequenos cafés e snack-bares a restaurantes de bairro, tascas e charcutarias. É também adequado para cantinas, pizzarias e churrasqueiras que necessitem de fatiar fiambre, enchidos, queijos e carnes frias com precisão e eficiência. A sua robustez permite o uso contínuo em ambientes de produção de média intensidade.

Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:** O regulador de espessura permite um ajuste decimal, garantindo fatias uniformes de 0 a 16 mm para diferentes produtos.
- **Higiene e Manutenção:** Fabricado em liga de alumínio anodizado, o design facilita a limpeza e a manutenção diária.
- **Segurança Operacional:** Equipado com anel protetor fixo na lâmina, proteções transparentes e interruptor com relé que impede o funcionamento após falha de energia sem reinício manual.
- **Durabilidade e Desempenho:** Motor monofásico potente e silencioso com transmissão por correia, ideal para uso profissional contínuo.
- **Conforto de Utilização:** O carro desliza facilmente sobre arbustos autolubrificantes, permitindo cortar produtos pesados com menor esforço.

Este cortador é adequado para carne fresca?

Não, este modelo foi concebido especificamente para fatiar fiambre, enchidos, queijos e outras carnes frias. Não é recomendado para carne fresca.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

O design em liga de alumínio anodizado e a presença de um anel protetor fixo na lâmina facilitam a limpeza. Recomenda-se seguir as instruções do manual para uma higienização correta e segura.

Qual a espessura máxima de corte que consigo obter?

Este cortador permite ajustar a espessura de corte de forma muito sensível, desde 0 mm até um máximo de 16 mm, ideal para diferentes tipos de produtos e preparações.

O afiador da lâmina é fácil de usar?

Sim, o cortador incorpora um afiador fixo e de fácil utilização. Este sistema simplifica a manutenção do fio de corte, garantindo sempre um desempenho ótimo e cortes perfeitos.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

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