



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

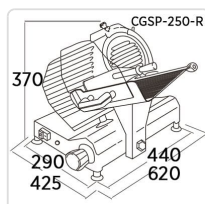
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cortador de Fiambre Profissional Lâmina Ø 250mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	EX19013933	Modelo:	CGSP-250-R
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Cortador de fiambre profissional com lâmina de Ø 250mm, em alumínio anodizado. Oferece corte preciso (0-16mm), motor potente e silencioso, e afiador integrado para uso em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador de fiambre profissional, com lâmina de 250 mm, é construído em liga de alumínio anodizado para garantir durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional. A sua conceção robusta e funcionalidades de segurança integradas permitem um corte preciso e eficiente de diversos produtos.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
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/1/N – 50 Hz

Material	Liga de alumínio anodizado
Transmissão	Por correia
Segurança	Interruptor com relé, anel protetor fixo, proteções transparentes
Afiador	Fixo e integrado

Aplicações Profissionais

Este cortador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares, tascas e restaurantes de bairro que servem pratos com enchidos e carnes frias, até pastelarias com confeção que preparam sandes e tostas. É igualmente adequado para cantinas, charcutarias, roulotes e food trucks que necessitam de cortar fiambre, queijo, assados ou peixe com precisão e rapidez. A sua robustez torna-o uma ferramenta valiosa em qualquer cozinha profissional com volume médio de produção.

Cortador de Fiambre — Principais Vantagens

- Construção em liga de alumínio anodizado para máxima higiene e durabilidade.
- Design que facilita a limpeza e manutenção diária do equipamento.
- Regulador de espessura de corte de alta precisão para ajustes decimais.
- Motor potente e silencioso com transmissão por correia para operação eficiente.
- Sistema de segurança com interruptor de relé e proteções fixas para o utilizador.
- Afiador integrado que garante sempre um corte perfeito e afiado.
- Carro com casquilhos autolubrificantes para um deslizamento suave e sem esforço.

Qual a espessura máxima de corte que este equipamento permite?

Este cortador de fiambre permite ajustar a espessura de corte entre 0 e 16 mm, com um regulador muito sensível para ajustes decimais precisos.

É fácil limpar este cortador de fiambre?

Sim, o design estudado deste equipamento, construído em liga de alumínio anodizado, facilita significativamente a sua limpeza e manutenção diária.

Este equipamento inclui um afiador de lâmina?

Sim, todos os modelos incorporam um afiador fixo e fácil de utilizar, que simplifica a manutenção da lâmina e garante um corte perfeito.

Que tipo de produtos posso cortar com esta máquina?

Este cortador é adequado para fatiar fiambre, outros enchidos, queijos, assados, e até peixe, graças ao seu carro de deslizamento fácil e lâmina de 250 mm.

Quais as características de segurança deste cortador?

Inclui um interruptor on-off com relé para evitar arranques acidentais após falhas de energia, um anel protetor fixo na lâmina e proteções transparentes na placa e no cabo para máxima segurança durante a operação.