

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Serra Ossos Profissional 520x470x820 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHJ-210	Modelo:	J-210
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	520 x 470 x 820 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	J-210
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Serra de ossos profissional compacta e eficiente, ideal para talhos e restaurantes.
Constr. em inox, dimensões 520x470x820 mm.

Descricao Completa

Serra ossos profissional — Serra Ossos — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o processamento eficiente de ossos, alimentos frescos ou congelados em talhos e cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante a máxima higiene, enquanto o design ergonómico facilita a utilização diária. Graças à sua conceção inteligente, a limpeza e manutenção são simplificadas, permitindo uma operação contínua e sem complicações. É uma ferramenta indispensável para otimizar o trabalho no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

A máquina é ideal para talhos, restaurantes, estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitam de cortar carne com precisão e rapidez. A sua adaptabilidade permite a utilização sobre bancadas ou mesas, otimizando o espaço de trabalho. Com pés de borracha antiderrapantes, pode ser colocada em qualquer superfície com total segurança, tornando-a uma aliada versátil em qualquer ambiente comercial exigente.

Características Técnicas

Comprimento da Serra	1650 mm
Superfície de Trabalho (CxL)	480x390 mm
Altura Máxima de Corte	180 mm
Espessura de Corte	5 – 155 mm
Tensão	230 V
Potência	650 W
Peso	41 kg
Dimensões (LxPxA)	520x470x820 mm

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade principal desta serra de carne?

Esta serra é projetada para uso profissional em talhos e na gastronomia, processando sem esforço ossos, alimentos frescos ou congelados, garantindo cortes precisos e eficientes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, um dos seus pontos fortes é o design que permite que todos os componentes sejam limpos de forma fácil e sem esforço, usando produtos de limpeza convencionais.

Quais os requisitos de segurança do equipamento?

A serra incorpora um sistema de segurança integrado e é certificada em conformidade com as normas de higiene e segurança da CE, bem como com os regulamentos específicos do produto.

Posso ajustar a espessura do corte da carne?

Sim, a espessura do corte é ajustável entre 5 e 155 mm, permitindo uma grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e necessidades.

A lâmina da serra é de fácil substituição?

Sim, o manuseamento do aparelho e a substituição da serra de corte são muito fáceis, graças ao sistema de tensionamento integrado, que permite uma troca rápida e segura.