

# 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: 05/07/2026

*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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	J-210
<b>Marca</b>	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

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