

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Serra-Ossos de Bancada Profissional 590x570x1040 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHJ-310	Modelo:	J-310
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	590 x 570 x 1040 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	J-310
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19080

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

1.997,17 €

Estado Otimização

pending

Descricao Resumida

Serra-ossos profissional compacta e robusta, ideal para talhos e restauração. Corta ossos e carne (fresca/congelada) com precisão e segurança.

Descricao Completa**Serra Ossos — Principais Vantagens**

Concebida especificamente para o setor profissional, esta máquina de corte de ossos garante um processamento eficiente e higiênico, quer se trate de ossos, carne fresca ou produtos congelados. Uma ferramenta robusta e compacta ideal para talhos, restaurantes e cozinhas industriais, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando cortes de excelência.

Aplicações Profissionais

Esta eficiente serra para carne é um ativo indispensável em ambientes como talhos, peixarias, charcutarias e cozinhas de restauração. A sua conceção ergonómica e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para o processamento de grandes volumes de ingredientes, desde carnes com osso até alimentos congelados, assegurando a máxima produtividade e higiene na sua cozinha. A possibilidade de uso em bancada ou mesa, graças aos pés antiderrapantes, confere-lhe grande versatilidade.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	590x570x1040 mm
Comprimento da serra	2000 mm
Superfície de trabalho	560x420 mm

Característica	Valor
Altura máxima de corte	250 mm
Espessura de corte	5 – 200 mm
Tensão	230 V
Potência	1100 W
Peso	70 kg
Material da estrutura	Alumínio anodizado
Material da superfície de trabalho	Aço inoxidável de alta qualidade
Sistema de segurança	Integrado
Pés	Borracha antiderrapante
Certificação	Normas de higiene e segurança CE

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem desta seccionadora de ossos para estabelecimentos profissionais?

A sua construção robusta em aço inoxidável e alumínio anodizado, aliada à capacidade de processar eficazmente ossos, carne fresca ou congelada, torna-a ideal para talhos e estabelecimentos gastronómicos que exigem alta performance e higiene. Reduz significativamente o tempo de preparação e melhora a qualidade do corte.

2. É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, esta cortadora de carne foi concebida para uma limpeza rápida. Todos os seus componentes são de remoção fácil e podem ser higienizados sem esforço com produtos de limpeza comuns, garantindo a conformidade com as rigorosas normas sanitárias.

3. Quais os tipos de alimentos que esta máquina consegue processar?

Esta ferramenta versátil é perfeitamente adequada para cortar ossos, bem como todos os tipos de carne, sejam eles frescos ou congelados. A elevada capacidade de corte e a lâmina afiada garantem a consistência e precisão em todas as preparações.

4. Existe alguma característica específica que garanta a segurança durante a operação?

Sim, a máquina está equipada com um sistema de segurança integrado que protege o utilizador. Além disso, os pés de borracha antiderrapantes asseguram uma estabilidade adicional durante o funcionamento, minimizando o risco de acidentes.

5. Posso ajustar a espessura do corte da fatiação de carne?

Com certeza. A espessura do corte é totalmente ajustável, variando entre 5 e 200 mm. Esta flexibilidade permite-lhe adaptar-se às necessidades específicas de cada prato ou preparação, proporcionando um controlo total sobre o resultado final.