

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Serra Ossos Industrial Inox 1650 mm Monofásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0630.467.001	<b>Modelo:</b>	HLS 1650
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	470 x 465 x 865 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	HLS 1650

### Descricao Resumida

Serra ossos industrial monofásica em aço inoxidável com fita de 1650 mm e baixo ruído, ideal para cortes precisos em carne.

## Descricao Completa

### Serra ossos industrial — Serra de Carne — Principais Vantagens

Para qualquer estabelecimento profissional que lida com o processamento de carne, a precisão e a higiene são cruciais. Este equipamento de corte de carne, com a sua robusta construção em aço inoxidável e potente fita de 1650 mm, assegura cortes limpos e eficientes. A durabilidade e a facilidade de manutenção são características que a sua cozinha profissional irá valorizar, garantindo um desempenho consistente e uma longa vida útil.

A facilidade de uso e a segurança foram pensadas ao pormenor, tornando esta máquina de serrar ossos uma ferramenta indispensável. A capacidade de ajustar a espessura de corte permite uma versatilidade notável, adaptando-se às diversas necessidades de preparação de alimentos. Com um nível de ruído reduzido, o ambiente de trabalho mantém-se mais tranquilo e produtivo, contribuindo para o bem-estar da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Esta serra de bancada é ideal para talhos, talhos em supermercados, restaurantes, hotéis e catering, onde a precisão no corte de carnes e ossos se revela essencial. A sua construção em aço inoxidável torna-a perfeitamente adequada para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e durabilidade. A fita de corte de 1650 mm e o seu motor monofásico garantem a capacidade de processar diferentes tipos de carne de forma eficaz e consistente.

É uma solução eficiente para a preparação de grandes quantidades de carne, otimizando o tempo e os recursos. A adaptabilidade desta ferramenta profissional permite-lhe lidar com cortes variados, desde peças maiores até porções mais delicadas, sempre com a máxima segurança e controlo. Um investimento que se traduz em maior produtividade e qualidade no produto final.

### Características Técnicas

<b>Estrutura:</b>	Aço inoxidável
<b>Pés e afinador:</b>	Alumínio
<b>Espessura de corte:</b>	Medição precisa

<b>Nível de ruído:</b>	Inferior a 70 dB
<b>Fita temperada:</b>	1650 mm
<b>Dimensões (LPA):</b>	470x465x865 mm
<b>Alimentação:</b>	Monofásica

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta serra ossos é adequada para uso contínuo em cozinhas comerciais?**

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a fita temperada de 1650 mm garantem durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de utilização intensiva como cozinhas profissionais e talhos.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?**

Graças à estrutura em aço inoxidável, a limpeza é simplificada, exigindo apenas produtos de higiene adequados para superfícies alimentares e uma manutenção regular da fita de corte para garantir a sua eficiência.

### **Qual a vantagem de ter um nível de ruído inferior a 70 dB?**

Um nível de ruído reduzido contribui para um ambiente de trabalho mais confortável e menos estressante, melhorando a concentração e o bem-estar dos operadores, o que se traduz em maior produtividade.

### **Posso ajustar a espessura de corte para diferentes tipos de carne?**

Absolutamente. Esta serra ossos oferece medição precisa da espessura de corte, permitindo-lhe adaptar facilmente o equipamento às suas necessidades específicas, seja para carnes mais finas ou mais espessas.

### **Este modelo requer algum tipo de instalação elétrica especial?**

Não, este equipamento é monofásico, o que facilita a sua instalação na maioria das cozinhas profissionais sem a necessidade de alterações elétricas complexas.