

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Serra Ossos Industrial Inox 1650 mm Monofásica

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	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

Estrutura:	Aço inoxidável
Pés e afinador:	Alumínio
Espessura de corte:	Medição precisa

Nível de ruído:	Inferior a 70 dB
Fita temperada:	1650 mm
Dimensões (LPA):	470x465x865 mm
Alimentação:	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.