

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Serra de Ossos Profissional 1500W com Suporte Integrado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPETK02	<b>Modelo:</b>	EMPETK02
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	75 kg	<b>Dimensões:</b>	550 x 670 x 1540 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPETK02

### Descricao Resumida

Serra de ossos profissional para corte de carne, peixe e aves. Potência de 1,5 kW e sistema de segurança. Ideal para talhos e restaurantes.

## Descricao Completa

### Serra de Ossos — Principais Vantagens

Esta serra de bancada, robusta e eficiente, foi concebida para um corte sem esforço de aves, carnes frescas ou congeladas, e peixe em restaurantes, talhos, ou peixarias. A sua estrutura de alta qualidade garante fiabilidade e durabilidade, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio do setor alimentar. A banda de corte em aço inoxidável, fabricada especificamente para o manuseamento de alimentos, assegura resultados de corte excecionais com uma longa vida útil e resistência a impactos.

Os componentes desta máquina de serra de carne foram cuidadosamente selecionados e acabados, utilizando materiais de elevada qualidade, para proporcionar um funcionamento contínuo e uma manutenção simplificada. A cobertura resistente, feita de liga leve de aço ao carbono, confere uma durabilidade notável ao equipamento. A ampla superfície de trabalho em aço inoxidável permite ajustar a espessura do corte, e o empurrador de alimentos com pega ergonómica garante a máxima segurança durante o processo de seccionamento.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é o auxiliar perfeito para o processamento de carne em cozinhas profissionais exigentes. É indispensável em talhos, onde o corte preciso de grandes peças de carne e ossos é uma rotina diária. A sua funcionalidade também se estende a peixarias, para porcionar peixe de maneira eficiente, e a restaurantes que necessitam de preparar ingredientes de alta qualidade com consistência para as suas ementas. A incorporação de um botão de segurança e aberturas na carcaça com duplo fecho de segurança minimizam riscos, assegurando um ambiente de trabalho mais protegido.

### Características Técnicas

<b>Comprimento da Serra</b>	2145 mm
<b>Superfície de Trabalho (CxL)</b>	465x545 mm
<b>Altura Máx. de Corte</b>	350 mm

<b>Espessura de Corte</b>	5-230 mm
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Potência</b>	1,5 kW
<b>Peso</b>	75 kg
<b>Dimensões (AxLxP)</b>	550x670x1540 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de corte desta serra de ossos?**

Esta máquina permite cortar peças com uma altura máxima de 350 mm e uma espessura ajustável entre 5 e 230 mm, ideal para diversas necessidades de preparação de alimentos.

### **A serra é adequada para cortar carne congelada?**

Sim, o equipamento foi projetado para cortar sem qualquer problema tanto carne fresca como congelada, peixe e aves, graças à sua potente banda de corte.

### **Como é efetuada a substituição da banda de serra?**

A substituição da banda de serra é um processo simples, facilitado pelo sistema de tensores integrado, permitindo uma manutenção rápida e eficiente do equipamento.

### **Quais as características de segurança que possui?**

A serra está equipada com um botão de segurança para paragem imediata e aberturas na carcaça com duplo fecho de segurança, garantindo a proteção do utilizador durante a operação.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design otimizado com acabamentos de alta qualidade e o robusto invólucro em liga leve de aço ao carbono, juntamente com a superfície de trabalho em aço inoxidável, tornam a limpeza e manutenção diárias bastante acessíveis.