

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 Carne e Ossos de Sobremesa 0,75 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPETK01	Modelo:	EMPETK01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	545 x 590 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPETK01

Descricao Resumida

Serra de carne e ossos de bancada potente e durável. Ideal para talhos, peixarias e restauração, cortando carnes e peixes frescos ou congelados com precisão.

Descricao Completa

serra de carne e ossos — Serra de Carne Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, este equipamento de corte robusto permite seccionar sem esforço tanto aves e carnes frescas como congeladas, garantindo porções perfeitas para a sua ementa. A estrutura de alta qualidade assegura uma durabilidade superior e fiabilidade operacional.

Equipada com uma lâmina de corte em aço inoxidável específica para uso alimentar, esta máquina oferece resultados de precisão e uma longa vida útil, resistindo a impactos e às exigências do dia-a-dia. A sua manutenção é simplificada, graças à robustez de todos os componentes e à facilidade de substituição da lâmina.

Aplicações Profissionais

Este serrote elétrico é o auxiliar ideal para talhos, peixarias e restaurantes que necessitam de um desempenho fiável no processamento de carne e peixe. A sua superfície de trabalho ampla em aço inoxidável e o empurrador ergonómico com pega garantem um manuseamento seguro e eficiente, adaptando-se a diversas necessidades de corte.

O potente motor de 750 W impulsiona a lâmina a 1400 rpm, permitindo cortar com rapidez e sem esforço até os ossos mais duros e grandes costelares. A segurança é primordial, com um botão de paragem de emergência e portas com duplo fecho na carcaça para prevenir acidentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento da Serra	1815 mm
Superfície de Trabalho (L x A)	380 x 545 mm
Altura Máxima de Corte	290 mm
Espessura de Corte	5-195 mm

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Potência	750 W
Peso	45 kg
Dimensões (A x F x H)	545 x 590 x 900 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de corte desta serra em termos de altura e espessura?

A serra permite um corte máximo de 290 mm de altura e uma espessura ajustável entre 5 mm e 195 mm, tornando-a versátil para diferentes tipos e tamanhos de produtos.

É fácil substituir a lâmina da serra?

Sim, o aparelho foi concebido para um manuseamento bastante simples, e a substituição da lâmina de corte é facilitada por um sistema de tensores integrado.

Que tipo de alimentos pode esta serra processar?

Esta serra é ideal para cortar aves, carnes variadas e peixe, tanto frescos como congelados, adaptando-se às necessidades de restaurantes, talhos e peixarias.

A serra possui algum mecanismo de segurança?

Sim, o equipamento integra um botão de segurança que permite parar imediatamente o funcionamento, além de aberturas com duplo fecho de segurança na carcaça para prevenir acidentes.

Os materiais de construção são adequados para contacto com alimentos?

Absolutamente. Todos os materiais cumprem os rigorosos padrões alimentares europeus e espanhóis, e o equipamento é produzido segundo as diretrizes mais exigentes de higiene e segurança.