

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características 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 Optimização	pending
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

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 higiénico, 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
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.