

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

Serra de Ossos Profissional 1500W com Suporte Integrado

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPETK02
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

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

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

Espessura de Corte	5-230 mm
Tensão	230 V
Potência	1,5 kW
Peso	75 kg
Dimensões (AxLxP)	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.