

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Serra ossos inox HLS-1650, fita 1650 mm - Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS630.467.001	Modelo:	HLS-1650
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HLS-1650
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Serra ossos em aço inoxidável, fita 1650 mm, monofásica. Ideal para cortes precisos em carne, com nível de ruído inferior a 70 dB.

Descricao Completa

Serra Ossos Profissional — Principais Vantagens

A serra ossos profissional (também conhecida como serra de fita para carne) em aço inoxidável foi desenvolvida para otimizar o corte e a porcionamento de carnes com osso em ambientes de hotelaria e restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável garante maior durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para a manipulação de alimentos.

Equipada com uma fita temperada de 1650 mm, esta serra oferece cortes precisos e eficientes, minimizando o desperdício de produto. O controlo apurado da espessura de corte maximiza a rentabilidade e a padronização das porções, aspetos cruciais em operações comerciais. O seu funcionamento monofásico torna-a versátil e compatível com a maioria das instalações elétricas.

Com um nível de ruído inferior a 70 dB, esta serra proporciona um ambiente de trabalho mais confortável e seguro, cumprindo as normas de saúde e segurança ocupacional. Os pés e afinador em alumínio conferem estabilidade e ajustamentos fáceis.

Aplicações

Esta serra de fita é ideal para talhos, talhos de supermercado, restaurantes com serviço de carne, cozinhas industriais e charcutarias que necessitam de cortar e porcionar grandes quantidades de carne com osso. A sua capacidade de corte preciso e higiénico é fundamental para garantir a qualidade do produto final e a eficiência operacional. Adequada para processar diversos tipos de carne, desde bovina e suína até aves e caça, esta máquina adapta-se a diferentes exigências de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x465x865 mm
Corte (altura máx. x largura)	240x156 mm
Mesa de trabalho	437x465 mm

Característica	Detalhe
Fita	1650 mm
Potência	0.75 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Velocidade	1440 rpm
Peso	38 kg