

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Serra Ossos Elétrica SH-155 Profissional para Talhos e Cozinhas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5150020	<b>Modelo:</b>	5150020
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005393

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005393
<b>Modelo</b>	5150020

### Descricao Resumida

Serra ossos profissional elétrica de 750W e dimensões de corte de 1550 mm x 16 mm, ideal para talhos e restauração, garantindo cortes precisos em carne com osso e congelados. Fabricada em aço inoxidável e de fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Serra Ossos Elétrica SH-155 — Principais Vantagens

A serra ossos elétrica SH-155 (também conhecida como máquina de cortar ossos ou bone saw) é um equipamento profissional de elevado desempenho, concebido para talhos, talheiras, restaurantes e cozinhas industriais. A sua robustez, aliada à precisão de corte, garante eficiência no processamento de carne com osso e produtos congelados, otimizando o trabalho e a produtividade no seu estabelecimento. Fabricada integralmente em aço inoxidável, oferece uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão.

Este equipamento destaca-se pela sua facilidade de manutenção e limpeza, aspetos cruciais em ambientes onde a higiene é prioritária. A cuba recetora de resíduos é totalmente desmontável e a raspadora de folha facilmente extraível, permitindo uma limpeza rápida e eficaz. Além disso, a máquina integra um microrruptor de segurança na tampa frontal, assegurando a proteção do utilizador durante a operação, em conformidade com as rigorosas normas CE de higiene e segurança.

Com uma potência total de 750 W e uma velocidade de corte de 15 m/seg, a serra assegura cortes rápidos e precisos, minimizando o esforço e o tempo de preparação dos alimentos. As suas dimensões compactas permitem a integração em diversos layouts de cozinha, sem comprometer a sua capacidade e desempenho, tornando-a numa escolha ideal para operações exigentes.

### Aplicações

Esta serra ossos elétrica é perfeitamente adequada para uma ampla gama de aplicações no setor HORECA. É indispensável em talhos, charcutarias e supermercados, onde o corte de grandes volumes de carne com osso é uma tarefa diária. Em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, facilita a preparação de porções padronizadas de carne e peixe congelado, agilizando o serviço e garantindo a qualidade. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na ideal para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da serra	1550 mm x 16 mm
Amplitude de corte	215 mm
Espessura máxima de corte	170 mm
Potência total	750 W
Nº rotações motor (r.p.m.)	1450 rpm
Velocidade de corte	15 m/seg
Dimensões plano trabalho	395 mm x 415 mm
Alimentação elétrica	230-400V / 50 Hz / 3 fases
Dimensões exteriores (Larg. x Prof. x Alt.)	425 mm x 425 mm x 835 mm
Peso líquido	32 kg
Nível de ruído (1 m.)	79 dB(A)