

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

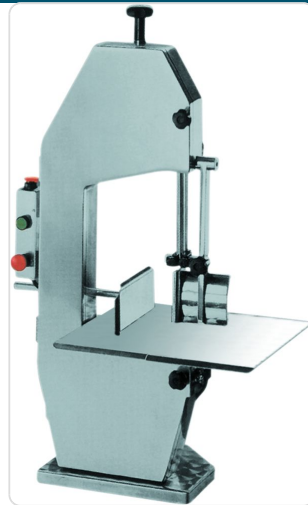


Serra de Ossos Profissional 1550 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.112	Modelo:	UD2088.112
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	440 x 370 x 810 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.112

FAQ

Q: Quais as dimensões da serra ossos profissional e o espaço mínimo necessário para instalação? A: A serra ossos profissional tem dimensões de 440x370x810 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as direções para ventilação adequada e manuseamento seguro., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta serra ossos? A: Esta serra ossos requer uma ligação elétrica de 230V. Certifique-se de que a instalação elétrica do local cumpre os regulamentos de segurança e que possui um circuito dedicado com disjuntor adequado para evitar sobrecargas., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária desta serra ossos para garantir a higiene? A: Para a limpeza diária, desligue sempre o equipamento da corrente. A mesa de trabalho em aço inoxidável e o corpo anodizado podem ser limpos com detergentes neutros e água morna. A lâmina deve ser removida e limpa separadamente. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a manutenção do tensor da lâmina e outras peças., Q: Esta serra ossos inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, a serra ossos profissional inclui uma garantia padrão do fabricante. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o equipamento., Q: Quais acessórios são compatíveis com a serra ossos profissional 1550? A: Esta serra inclui um ajustador de porções incorporado para cortes precisos. Para informações sobre lâminas de substituição e outros acessórios compatíveis, por favor, contacte o nosso departamento de vendas. A compatibilidade é garantida com acessórios que correspondam às especificações do modelo 1550.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	serra ossos profissional, serra carne industrial, equipamento talho 230V talho
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12557
Alt Text Imagens	Serra Ossos 1550 230v Anodiz.ce Serra de ossos elétrica profissional em alumínio anodizado para talhos e restauração, modelo 1550 230v com norma CE.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Serra Ossos 1550 230v Anodiz.ce
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Serra Ossos
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0625.37.001,EX19058896

Uso Profissional - Dicas	<p>Ajuste sempre o tensor da lâmina antes de cada turno para garantir cortes limpos e seguros, prolongando a vida útil da lâmina e prevenindo acidentes., Utilize o ajustador de porções para padronizar o tamanho dos cortes, o que é essencial para o controlo de custos e a consistência na apresentação dos pratos., Realize a limpeza e desinfeção da máquina após cada utilização, focando nas superfícies em contacto com os alimentos e na área da lâmina, para cumprir as normas HACCP e evitar a contaminação cruzada., Invista em lâminas de qualidade superior e tenha sempre lâminas de substituição disponíveis para evitar interrupções operacionais e manter a eficiência do corte.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef Executivo/Chefe de Cozinha, Gerente de Alimentos e Bebidas (F&B), Comprador de Equipamentos HORECA</p>
Descrição Curta Original	<p><p>“Uma gama completa de uma serra para carne desossada.
 Ideal para: Lojas de açougueiros, peixarias, restaurantes, cantinas, peixes congelados e indústrias de carne.
 As máquinas são conformes aos regulamentos internacionais de higiene. O corpo da máquina de metal fundido foi anodizado. Mesa de trabalho em aço inoxidável, tensor de lâmina ajustável, ajustador de porções para cortes incorporados.”</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 440x370x810 mm
 Altura do Corte mm 250 mm
 Largura Corte 170 mm
 Plano de trabalho 330x330 mm
 Anodizados CE S
 Peso bruto: 34 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>GR443SF,EX19058899</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Talhos e Açougues de Grande Volume: Em talhos com elevada procura, esta serra é fundamental para processar carcaças inteiras ou grandes peças de carne, como lombos de porco ou quartos de bovino. Permite a separação rápida de ossos e o corte de bifes com osso (T-bone, costeletas) com espessura uniforme, agilizando o atendimento e minimizando o desperdício., Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha e Hotéis: Chefs de restaurantes e hotéis utilizam a serra para preparar cortes especiais e porções controladas para pratos gourmet, como costeletas de borrego francesas ou ossobuco. A capacidade de cortar carne congelada é vital para gerir stocks e garantir a frescura dos produtos, permitindo preparar ingredientes 'mise en place' com antecedência e consistência., Unidades de Catering e Produção Alimentar: Em operações de catering que servem grandes eventos ou na produção alimentar para refeitórios e cantinas, a serra assegura a uniformidade das porções e a rapidez no processamento de grandes volumes de carne. Isto é crucial para manter os custos controlados e garantir a qualidade e apresentação dos pratos servidos a centenas de pessoas simultaneamente.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Serra de Ossos Profissional 1550 230V é um equipamento indispensável para operações de desmanche e porcionamento em ambientes HORECA, talhos e unidades de catering. Projetada para otimizar a eficiência e a higiene, permite o corte preciso e rápido de carne com osso ou congelada, garantindo a padronização das porções e a segurança alimentar, elementos cruciais para a rentabilidade e a reputação de qualquer estabelecimento profissional em Portugal.

Descricao Resumida

Serra de ossos industrial 230V com corpo anodizado e mesa de aço inoxidável. Ideal para talhos, restaurantes e cozinhas profissionais, garante cortes precisos e elevada higiene.

Descricao Completa

serra ossos profissional — Serra Ossos — Eficiência e Higiene na Cozinha Profissional

Concebida para otimizar as operações em cozinhas profissionais, esta máquina de cortar ossos assegura um desempenho superior, ideal para talhos, peixarias, restaurantes e cantinas. A sua construção robusta e design otimizado garantem cortes precisos e eficientes de carne com osso ou congelada, bem como peixe, adaptando-se às necessidades mais exigentes do setor alimentar.

A conformidade com os regulamentos internacionais de higiene é uma prioridade fundamental deste equipamento, oferecendo tranquilidade e segurança alimentar. O corpo em metal fundido anodizado e a mesa de trabalho em aço inoxidável simplificam a limpeza e manutenção, prevenindo a corrosão e garantindo a durabilidade e fiabilidade a longo prazo.

Equipada com um sistema tensor de lâmina ajustável e um fatiador de porções, esta cortadora de carne com ossos proporciona uma flexibilidade excepcional no processamento de diversos tipos de produtos. Este sistema eficiente melhora o tempo de preparação e aumenta a produtividade no seu estabelecimento, tornando-a uma aliada indispensável para operações de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é essencial para talhos e retalhistas de carne que necessitam de processar grandes volumes de carcaças ou cortes específicos, garantindo uniformidade e rapidez. Em restaurantes e hotéis de alta cozinha, permite preparar porções controladas e cortes especiais para

pratos gourmet, otimizando a gestão de stocks com a capacidade de cortar produtos congelados.

Para unidades de catering e produção alimentar, a máquina assegura a uniformidade das porções e a celeridade no processamento de grandes quantidades de carne, essencial para a rentabilidade e a consistência na apresentação dos pratos. É a solução ideal para qualquer negócio que procure elevar a sua capacidade de corte e a qualidade dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	440x370x810 mm
Altura de Corte	250 mm
Largura de Corte	170 mm
Plano de Trabalho	330x330 mm
Anodizado CE	Sim
Peso Bruto	34 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Esta máquina de cortar ossos é adequada para carne congelada?

Sim, foi concebida para cortar eficazmente tanto carne fresca como congelada, peixe e outros produtos similares, adaptando-se às necessidades profissionais mais exigentes de qualquer cozinha industrial.

Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?

O equipamento funciona com uma tensão de 230 V, tornando-o compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais e facilitando a sua integração no seu negócio.

Como é garantida a higiene durante a utilização frequente?

A máquina é fabricada com corpo anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável, materiais que facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo rigorosamente os regulamentos internacionais de higiene e segurança alimentar.

Quais as dimensões da máquina e o espaço mínimo necessário para instalação?

A serra profissional tem dimensões de 440x370x810 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as direções para ventilação adequada e manuseamento seguro.

Esta máquina de cortar ossos inclui alguma garantia ou assistência técnica?

Sim, a serra ossos profissional inclui uma garantia padrão do fabricante. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o equipamento.