

# 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

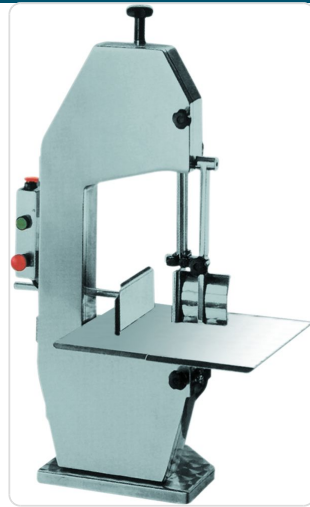


## Serra Ossos Profissional 1550 400V Anodizada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.113	<b>Modelo:</b>	UD2088.113
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	34 kg	<b>Dimensões:</b>	440 x 370 x 810 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2088.113
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Serra ossos profissional 400V, anodizada, ideal para talhos e restauração. Cortes precisos em carne e peixe congelado. Mesa de inox, CE.

## Descricao Completa

Concebida para o ambiente profissional, esta máquina de serrar ossos anodizada de 400V oferece um desempenho excepcional no corte de carnes com ou sem osso, bem como peixes congelados. A precisão e a eficiência são garantidas, tornando-a uma ferramenta indispensável em qualquer tipo de cozinha industrial ou talho.

### Serra Ossos Profissional — Serra para desossar — Principais Vantagens

A sua construção robusta, com corpo em metal fundido anodizado, assegura uma durabilidade superior e resistência à corrosão, otimizando o investimento a longo prazo. Este equipamento possui uma mesa de trabalho em aço inoxidável que facilita a higiene e a limpeza diárias, cumprindo os mais rigorosos padrões internacionais de segurança alimentar.

Equipada com um tensor de lâmina ajustável e um ajustador de porções para cortes precisos, esta ferramenta de corte proporciona uma versatilidade ímpar. Permite adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e tamanhos de porção, elevando a produtividade e a qualidade do serviço na sua empresa.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos, peixarias, restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e indústrias de processamento de carne e peixe. A sua capacidade de manusear diferentes tipos de produtos, desde carnes frescas a peixes congelados, torna-a uma solução versátil para estabelecimentos que exigem rapidez e precisão no pré-preparo dos alimentos.

No seu talho, esta máquina é perfeita para o corte diário de grandes volumes de carne, permitindo desmanchar carcaças e porcionar peças inteiras de forma rápida e uniforme. A capacidade de ajustar as porções garante a consistência necessária para a venda a retalho ou fornecimento a clientes, maximizando o rendimento de cada peça.

Em cozinhas de hotéis e restaurantes de grande volume, na preparação de pratos que exigem cortes específicos de carne ou peixe, como costeletas, bifês ou medalhões de peixe congelado, esta serra assegura precisão e rapidez. Permite que os chefs preparem ingredientes uniformemente, otimizando o tempo de confecção e a apresentação dos pratos em serviços de banquetes ou à la carte.

Para empresas de catering e indústrias de processamento alimentar, no pré-preparo de ingredientes em grande escala, a serra de ossos é indispensável. Facilita o porcionamento de matéria-prima para refeições pré-confeccionadas ou para distribuição, garantindo controlo de custos por porção e padronização da oferta, elementos cruciais para a eficiência operacional e satisfação do cliente.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	440x370x810 mm
Altura do Corte	250 mm
Largura do Corte	170 mm
Plano de Trabalho	330x330 mm
Tensão	400 V
Peso Bruto	34 kg
Conformidade	Anodizados CE

## Perguntas Frequentes

### Q: Esta serra é adequada para cortar carne congelada?

A: Sim, esta máquina foi projetada para lidar eficazmente com carne desossada e peixe congelado, garantindo cortes precisos e extremamente seguros. A sua robustez permite um desempenho consistente mesmo com produtos de maior dureza.

### Q: Os materiais da máquina são higiénicos?

A: Absolutamente. Esta serra cumpre os regulamentos internacionais de higiene. Com o corpo anodizado e uma mesa de trabalho em aço inoxidável, a limpeza e manutenção tornam-se simples e eficientes, essenciais para qualquer cozinha profissional.

### Q: É possível ajustar a espessura dos cortes?

A: Sim, a serra está equipada com um ajustador de porções, permitindo uma adaptação flexível às necessidades específicas de cada corte. Esta funcionalidade é crucial para otimizar a qualidade e padronização dos seus produtos, reduzindo o desperdício.

### Q: Quais as dimensões gerais da Serra Ossos Profissional 1550?

A: A Serra Ossos Profissional 1550 tem as seguintes dimensões: 440x370x810 mm (Largura x Profundidade x Altura). Certifique-se de que dispõe de espaço adequado na sua cozinha profissional para a instalar confortavelmente.

**Q: Esta máquina requer alguma configuração elétrica especial?**

A: Esta serra ossos requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. É fundamental que a sua instalação elétrica suporte este requisito para garantir o desempenho ideal e a segurança do equipamento no seu estabelecimento.