

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



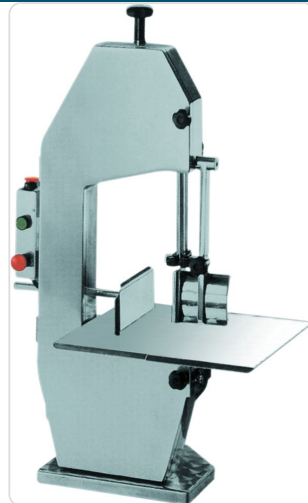
Hotelequip.pt

Serra Ossos Profissional 1550 400V Anodizada

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.113	Modelo:	SERRA OSSOS 1550 400V ANOD.CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SERRA OSSOS 1550 400V ANOD.CE

Descricao Resumida

Serra ossos profissional 400V, anodizada, ideal para talhos e restauração. Corta eficientemente carne e peixe congelado, com mesa de trabalho em inox e conformidade CE.

Descricao Completa

Serra Ossos Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional, esta serra de 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 cozinha industrial.

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

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

Aplicações

Esta serra de ossos é ideal para talhos, peixarias, restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e indústrias de processamento de carne e peixe. A sua capacidade de lidar com 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.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	440x370x810 mm
Altura do Corte	250 mm
Largura do Corte	170 mm

Característica	Detalhe
Plano de Trabalho	330x330 mm
Tensão	400 V
Peso Bruto	34 kg
Conformidade	Anodizados CE