

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

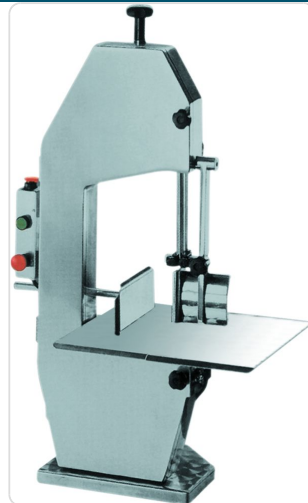


## Serra Ossos Profissional 1550 400V Anodizada

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

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