

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



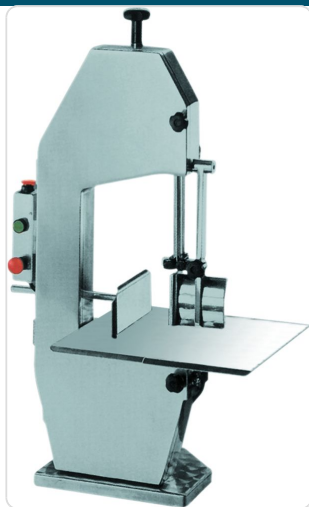
Hotelequip.pt

## Serra Ossos Elétrica 400V Anodizada | Corte 320mm

### Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.121	Modelo:	SERRA OSSOS 1830 400V ANODIZ.CEE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SERRA OSSOS 1830 400V ANODIZ.CEE

### Descricao Resumida

Serra de ossos elétrica profissional 400V, ideal para talhos e restaurantes. Altura de corte 320mm, Largura de corte 200mm. Robusta e certificada CE, garante precisão e higiene.

## Descrição Completa

### serra ossos 400V — Serra Ossos Elétrica 400V — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, esta serra de ossos elétrica oferece um desempenho excepcional na preparação de carne e peixe. A sua construção robusta e o motor potente garantem cortes rápidos, precisos e eficientes, essenciais para otimizar a produtividade na sua cozinha.

Com um corpo em metal fundido anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável, a durabilidade e a higiene estão asseguradas, cumprindo as mais rigorosas normas internacionais. O tensor de lâmina ajustável e o ajustador de porções incorporado permitem uma versatilidade superior, adaptando-se às diversas necessidades de corte.

A facilidade de limpeza e manutenção, aliada à segurança no manuseamento, fazem desta serra de ossos a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e de alto rendimento. Prepare-se para elevar a eficiência da sua operação.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor HORECA e hotelaria. É a solução perfeita para talhos, peixarias, restaurantes, cantinas e indústrias de carne que necessitam de processar grandes volumes de carne desossada e peixe, incluindo peixe congelado, com precisão e rapidez.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	530x420x910 mm
Tensão	400 V
Altura do Corte	320 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Largura do Corte</b>	200 mm
<b>Plano de Trabalho</b>	410x410 mm
<b>Anodizados</b>	CE S
<b>Peso Bruto</b>	38 kg