

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Serra Ossos de Bancada Profissional 1860mm 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.503	Modelo:	UD2088.503
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	510 x 550 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.503

FAQ

Q: Quais as dimensões da serra ossos SO1860I e o espaço necessário para instalação? A: A serra ossos de bancada SO1860I possui as seguintes dimensões: 510x550x1000 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma operação confortável e manutenção adequada. Por favor, consulte o manual para os requisitos específicos de ventilação, caso aplicável., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação da serra ossos SO1860I? A: Este modelo requer uma tensão de 230 V, com uma potência de 1,1 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para garantir o correto funcionamento e evitar riscos. Assegure-se de que a tomada elétrica tem a amperagem adequada para o equipamento., Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza da serra ossos de bancada? A: A limpeza da serra ossos deve ser efetuada após cada utilização, com o equipamento desligado da corrente elétrica. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e água quente. Desmonte as peças removíveis para uma limpeza mais eficaz. Verifique regularmente o estado da lâmina e dos componentes móveis. Para uma manutenção mais aprofundada, consulte o manual de instruções., Q: Esta serra ossos SO1860I inclui acessórios ou quais são compatíveis? A: A serra ossos SO1860I é fornecida com todos os componentes necessários para o seu funcionamento imediato. Em relação a acessórios adicionais, como lâminas de substituição ou outros, estes são vendidos separadamente. Para mais informações sobre a compatibilidade, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

serra ossos de bancada, serra ossos profissional, serra elétrica para carne

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12613

Alt Text Imagens

Serra Ossos Bancada So1860i Ce 230v Serra de ossos elétrica profissional SO1860I em aço inoxidável para talho e restauração, modelo de bancada 230V.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Serra Ossos Bancada So1860i Ce 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Serra Ossos

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRMF6004E,HRMF6004S,HRMF9004S,HRFT7508SCR

Uso Profissional - Dicas	<p>Mantenha a lâmina sempre afiada e limpa para garantir cortes precisos e reduzir o esforço do motor, prolongando a vida útil do equipamento e assegurando a segurança do operador., Utilize os guias e o empurrador de carne para manter as mãos afastadas da lâmina e otimizar a estabilidade do corte, minimizando riscos de acidentes e garantindo uniformidade., Realize a limpeza e desinfecção da serra após cada uso, desmontando as peças removíveis, para prevenir a contaminação cruzada e cumprir as normas HACCP., Verifique regularmente a tensão da lâmina e o alinhamento das polias; uma lâmina bem tensionada e alinhada evita deslizamentos e cortes irregulares, aumentando a eficiência e segurança.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Açougue/Talho, Comprador Profissional para HORECA</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Serra ossos em aço inox, ideal para cortar qualquer tipo de carne, fresca ou congelada, fabricado em conformidade com todas as normas de segurança e equipado com mecanismos de segurança eletrônicos e mecânicos.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 510x550x1000 mm
 Comprimento Lâmina 1860x16 mm
 Altura do Corte 245 mm
 Largura do Corte 445 mm
 Plano trabalho 510x440 mm
 De COLuna N
 Para bancada N mm
 Peso líquido: 58-65 kg
 Potência: 1,1 kw</p><p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000756,EX19000757,HRBME9004E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Talhos e Talhos Industriais: Em talhos, a SO1860I é utilizada para porcionar grandes peças de carne, como lombos de porco ou quartos de bovino, em cortes específicos para venda ao cliente ou para processamento posterior. A sua capacidade de cortar ossos com precisão minimiza o desperdício e acelera a preparação de lotes., Cozinhas de Hotéis e Restaurantes de Alta Cozinha: Em cozinhas de hotéis com serviço de banquetes ou restaurantes que preparam os seus próprios cortes, esta serra é fundamental para desmanchar peças inteiras, como pernas de borrego ou costelas de vaca, garantindo porções uniformes para confeccionar pratos gourmet e controlar o custo por dose de forma rigorosa., Empresas de Catering e Produção Alimentar: Para empresas de catering com grande volume de produção, a serra ossos SO1860I é empregue no pré-preparo de ingredientes, como o corte de carne congelada para guisados ou o porcionamento de aves inteiras, aumentando a velocidade da linha de produção e assegurando a consistência das porções em eventos de grande escala.</p>

Uso Profissional - Introdução

A serra ossos de bancada SO1860I é uma ferramenta essencial para operações de restauração e hotelaria que exigem precisão e eficiência no processamento de carne. Este equipamento de elevado desempenho permite o corte rápido e seguro de peças de carne, frescas ou congeladas, com osso ou sem osso, otimizando a produtividade da cozinha e garantindo a consistência necessária para pratos de alta qualidade, ao mesmo tempo que assegura a máxima higiene e segurança operacional.

Descrição Resumida

Serra ossos de bancada em aço inoxidável, 230V, para corte preciso de carne fresca ou congelada. Fabricada em conformidade com normas europeias de segurança.

Descrição Completa

Serra Ossos de Bancada — Principais Vantagens

A serra de ossos SO1860I é um equipamento fundamental para qualquer cozinha industrial, talho ou empresa de catering, permitindo cortes precisos e eficientes em variados tipos de carne. Fabricada em aço inoxidável, esta máquina garante durabilidade e uma higienização simplificada, características cruciais em ambientes com elevadas exigências sanitárias e de utilização.

Concebida para otimizar o processamento diário, esta serra elétrica de carne facilita o corte de grandes volumes de peças, tanto frescas como congeladas. A sua construção robusta e design ergonómico promovem uma operação contínua e sem esforço, contribuindo para o aumento da produtividade da sua equipa.

Com sistemas de segurança elétricos e mecânicos rigorosos, a serra de cortar ossos SO1860I está em conformidade com todas as normas de segurança europeias (CE), protegendo o operador e prevenindo acidentes no ambiente de trabalho. Esta conformidade é vital para negócios no setor da restauração e hotelaria, onde a segurança é uma prioridade inquestionável.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos tradicionais, talhos industriais, restaurantes com elevado volume de preparação de carnes, hotéis com serviço de restauração próprio e qualquer estabelecimento que necessite de cortar ossos ou carne congelada de forma rápida e segura. A sua versatilidade para manusear ambos os tipos de carne torna-a indispensável para diversas operações culinárias, desde o porcionamento de peças grandes até ao preparo de ingredientes para pratos

elaborados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	510x550x1000 mm
Comprimento da Lâmina	1860x16 mm
Altura do Corte	245 mm
Largura do Corte	445 mm
Plano de Trabalho	510x440 mm
Peso Líquido	58-65 kg
Potência	1,1 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Esta serra de corte de ossos é adequada para uso em talhos e restaurantes?

R: Sim, a serra ossos de bancada SO1860I é ideal para talhos e cozinhas profissionais, devido à sua robustez, eficiência e estrita conformidade com as normas de segurança europeias, garantindo um desempenho fiável em todas as operações.

P: Posso cortar carne congelada com este equipamento?

R: Absolutamente. Este modelo foi concebido para cortar com precisão e segurança tanto carne fresca como carne congelada, proporcionando uma versatilidade excepcional para as suas necessidades de preparação, independentemente do estado da carne.

P: Quais as dimensões da serra ossos SO1860I e o espaço necessário para instalação?

R: A serra de ossos de bancada SO1860I possui as seguintes dimensões: 510x550x1000 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma operação confortável e manutenção adequada. Por favor, consulte o manual para os requisitos específicos de ventilação, caso aplicável.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação da serra ossos SO1860I?

R: Este modelo requer uma tensão de 230 V, com uma potência de 1,1 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis para garantir o correto funcionamento e evitar riscos. Assegure-se de que a tomada elétrica tem a amperagem adequada para o equipamento.

Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza da serra ossos de bancada?

R: A limpeza da serra ossos deve ser efetuada após cada utilização, com o equipamento desligado da corrente elétrica. Utilize produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e água quente. Desmonte as peças removíveis para uma limpeza mais eficaz. Verifique regularmente o estado da lâmina e dos componentes móveis. Para uma manutenção mais aprofundada, consulte o manual de instruções.