

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Serra Ossos de Bancada SO1860I CE 230V - Lâmina 1860mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.503	Modelo:	SERRA OSSOS BANCADA SO1860I CE 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SERRA OSSOS BANCADA SO1860I CE 230V

Descricao Resumida

Serra ossos de bancada em aço inox, 230V, ideal para cortar carne fresca ou congelada. Fabricada em conformidade com normas de segurança. Lâmina de 1860mm.

Descrição Completa

Serra Ossos de Bancada Profissional — Principais Vantagens

A serra ossos de bancada SO1860I é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo cortes precisos e eficientes em diversos tipos de carne. Construído em aço inoxidável, este modelo assegura durabilidade e fácil higienização, essenciais em ambientes de elevada exigência.

Projetada para otimizar o seu trabalho diário, esta serra ossos elétrica simplifica o processamento de grandes volumes de carne, seja esta fresca ou congelada. A sua robustez e design ergonómico contribuem para uma operação contínua e sem esforço, aumentando a produtividade da sua equipa.

Com mecanismos de segurança elétricos e mecânicos rigorosos, a serra ossos SO1860I cumpre todas as normas de segurança europeias (CE), protegendo o operador e prevenindo acidentes no local de trabalho. Esta conformidade é crucial para negócios do setor HORECA e hotelaria, onde a segurança é primordial.

Aplicações

Este equipamento é ideal para talhos, talhos industriais, restaurantes com grande 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 capacidade de manusear tanto carne fresca como congelada torna-a extremamente versátil para diversas operações culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	510x550x1000 mm
Comprimento da Lâmina	1860x16 mm
Altura do Corte	245 mm

Característica	Detalhe
Largura do Corte	445 mm
Plano de Trabalho	510x440 mm
Peso Líquido	58-65 kg
Potência	1,1 kW
Tensão	230 V