

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Serra Ossos Móvel Elétrica 400V - Lâmina 2460mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.505	<b>Modelo:</b>	UD2088.505
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	139 kg	<b>Dimensões:</b>	710 x 760 x 1710 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2088.505
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Serra ossos móvel profissional em aço inox com lâmina de 2460 mm, elétrica a 400V. Ideal para cortar carne fresca ou congelada em talhos e restauração.

## Descricao Completa

### Serra Ossos Móvel — Serra Ossos — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez desta máquina de cortar ossos, concebida para atender às rigorosas exigências do setor alimentar. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene em qualquer cozinha profissional.

Equipada com uma lâmina de 2460 mm, este equipamento oferece um corte preciso e sem esforço em qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada. Os seus dispositivos de segurança elétricos e mecânicos garantem uma operação segura, cumprindo todas as normas europeias de segurança para equipamentos alimentares.

A mobilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo adaptar o aparelho conforme as necessidades do espaço de trabalho, otimizando a eficiência e fluxo de trabalho na preparação de alimentos em cozinhas industriais, talhos ou grandes restaurações.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de corte é ideal para talhos, cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de cortar grandes volumes de carne de forma eficiente e higiénica. É perfeita para preparar cortes específicos de carne fresca ou desossar peças de carne congelada, otimizando o tempo e reduzindo o esforço manual da sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	710x760x1710 mm
Comprimento da Lâmina	2460x20 mm
Altura do Corte	310 mm
Largura do Corte	630 mm

Característica	Detalhe
Plano de Trabalho	710x650 mm
Peso Líquido	121-139 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

---

**P: Quais as dimensões necessárias para instalar a Serra Ossos Móvel Elétrica?**

R: A Serra Ossos Móvel Elétrica requer um espaço de 710x760x1710 mm (largura x profundidade x altura) para instalação e operação segura. Recomenda-se prever espaço adicional para a movimentação e limpeza.

**P: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento da Serra Ossos Elétrica 400V?**

R: Este equipamento necessita de uma ligação elétrica de 400V com potência de 1,5 kW. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança elétrica.

**P: Como efetuar a manutenção e limpeza desta máquina de corte?**

R: A limpeza deve ser realizada após cada utilização, utilizando produtos específicos para aço inoxidável e desinfetantes adequados para equipamentos alimentares. As lâminas devem ser inspecionadas regularmente para garantir o seu bom estado e afiação. Siga sempre as instruções do manual para uma manutenção adequada.

**P: Este equipamento possui garantia e assistência técnica pós-venda?**

R: Sim, a Serra Ossos Móvel Elétrica beneficia de garantia de fábrica. Para questões de assistência técnica ou reparação, contacte o seu fornecedor para acionar os serviços de suporte pós-venda.

**P: A mobilidade do equipamento facilita a organização da cozinha?**

R: Sim, o design móvel facilita a reorganização do espaço de trabalho conforme a necessidade, otimizando a ergonomia e a eficiência operacional em cozinhas profissionais e talhos.