

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Serra Ossos Industrial 3160mm - Corte 420mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.508	<b>Modelo:</b>	UD2088.508
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	165 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 935 x 1910 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2088.508

**FAQ**

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação da serra ossos industrial? A: A serra ossos industrial possui dimensões de 850x935x1910 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço adequado na sua cozinha profissional ou área de processamento de carne. Certifique-se de que dispõe de área suficiente para manuseamento e segurança em redor do equipamento., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta serra ossos? A: Para o correto funcionamento da serra ossos, é necessária uma tensão elétrica de 400V. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica existente para garantir a compatibilidade e a segurança durante a utilização do equipamento. A potência requerida é de 2,2 kW., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da serra ossos? A: A limpeza e manutenção da serra ossos são simplificadas pela sua construção em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso, utilizando produtos específicos para aço inoxidável, para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção preventiva., Q: A serra ossos é adequada para qualquer tipo de carne, fresca ou congelada? A: Sim, esta serra ossos industrial foi projetada para processar eficientemente qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada. A sua potência e lâmina de 3160 mm asseguram cortes precisos e uniformes, ideal para as necessidades de talhos, peixarias e cantinas., Q: Vem incluído algum acessório ou porcionador de carne com a serra ossos? A: Sim, a serra ossos é fornecida com um empurrador e um porcionador de carne integrados. Estes acessórios facilitam o trabalho do operador, garantindo maior segurança e precisão no corte de diferentes tipos de carne.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Serra Ossos Industrial, Máquina Corte Carne, Equipamento Talho

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12617

**Alt Text Imagens**

Serra Ossos So-3160i-ce-col.400v Serra de ossos profissional SO-3160I industrial em aço inoxidável para talhos e indústria alimentar.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Serra Ossos So-3160i-ce-col.400v

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

PREPARAÇÃO DINÂMICA &gt; Serra Ossos

**Categorias Secundárias**

PREPARAÇÃO DINÂMICA

**Upsells (SKU | Título)**

JUJ34560,JUJ7040

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Assegure a limpeza e desinfecção da serra após cada utilização, focando nas áreas de contacto com a carne, para cumprir rigorosamente as normas HACCP e prolongar a vida útil do equipamento., Utilize sempre lâminas de serra adequadas ao tipo e estado da carne (fresca ou congelada) para garantir cortes limpos, minimizar o esforço do motor e evitar o desgaste prematuro., Realize verificações periódicas à tensão da lâmina e ao alinhamento dos volantes. Uma lâmina bem tensionada e alinhada previne desvios no corte e aumenta a segurança operacional., Capacite a sua equipa no uso correto do empurrador e na postura ergonómica, para maximizar a segurança do operador e a eficiência do processo de corte, conforme o design da base especial.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef Executivo/Responsável de Cozinha Central, Gerente de Talho/Produção de Carne, Diretor de F&amp;B de Hotelaria de Grande Porte</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Excepcionalmente forte, confiável e seguro, fácil de ser manipulado e operado, o serra ossos de aço inoxidável representa o instrumento ideal para o processamento de qualquer tipo de carne, fresca ou congelada. O serra ossos foi projetado para atender às necessidades de indústria de processamento de carne de açougueiro, lojas de peixarias, cantinas. As máquinas são completamente feitas de aço inoxidável AISI 304 e estão equipadas com empurrador e porcionador de carne. A base peculiar dos serra ossos foi projetada para ajudar o operador a usar facilmente a máquina colocando o pé sobre ela e possibilitando uma melhor postura.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 850x935x1910 mm&lt;br /&gt; Comprimento Lâmina 3160 mm&lt;br /&gt; Altura do Corte 420 mm&lt;br /&gt; Largura do Corte 785 mm&lt;br /&gt; Plano de trabalho 850x800 mm&lt;br /&gt; De Coluna S&lt;br /&gt; Para bancada N mm&lt;br /&gt; Peso liquido: 165 kg&lt;br /&gt; Potência: 2,2 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>EX19058897,HRSMETRIF600,UD2050.040,EX19000759</p>

### Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Grandes Hotéis: Em cozinhas centrais ou hotéis com elevada capacidade de banquetes, a serra ossos permite o porcionamento rápido e uniforme de grandes peças de carne, como lombos de vaca ou pernis de porco, para a preparação de pratos em escala. A sua precisão assegura a consistência nas doses, fundamental para o controlo de custos e padronização., Talhos e Charcutarias de Produção: Para talhos com elevada produção ou charcutarias que processam carnes para enchidos e fumados, este equipamento é crucial para desossar e cortar carcaças inteiras ou meias-carcaças com eficiência. A capacidade de corte de 420mm facilita o trabalho com peças volumosas, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício., Restaurantes de Alta Cozinha e Churrascarias: Em restaurantes que preparam cortes especiais ou churrascarias que servem grandes quantidades de carne, a serra ossos possibilita a criação de porções personalizadas a partir de peças inteiras. Permite, por exemplo, preparar costeletas de novilho com espessura exata ou cortar ossos para a elaboração de fundos e caldos gourmet, valorizando a oferta culinária.

### Uso Profissional - Introdução

A serra ossos industrial de coluna, com a sua lâmina de 3160mm e capacidade de corte de 420mm, é uma ferramenta indispensável para otimizar o processamento de carne em qualquer operação HORECA de grande volume. Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304 e alimentada a 400V, este equipamento garante uma desossa e porcionamento eficientes, precisos e higiénicos, contribuindo diretamente para a qualidade do produto final e a rentabilidade operacional.

## Descricao Resumida

Serra ossos industrial de coluna com lâmina de 3160mm e altura de corte de 420mm. Ideal para talhos e peixarias, corta carne fresca ou congelada.

## Descricao Completa

### Serra Ossos Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o processamento de carne em ambientes profissionais, este equipamento de coluna garante uma performance superior. Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, a máquina oferece robustez e fiabilidade, essenciais para as exigências diárias de talhos, peixarias e outras operações com carne. O seu design ergonómico, que integra uma base para o pé do operador, facilita o manuseamento e assegura uma postura de trabalho mais segura e confortável durante usos prolongados.

Equipada com um motor de 2,2 kW e alimentada a 400V, esta serra assegura cortes precisos e eficientes, quer seja para carne fresca ou congelada. Este equipamento otimiza o fluxo de trabalho em qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração, contribuindo significativamente para a produtividade da sua equipa e a qualidade do produto final.

## Aplicações Profissionais

Esta poderosa ferramenta é a solução ideal para talhos, peixarias, casas de carne, cozinhas profissionais e cantinas que necessitem de processar grandes volumes de carne com rapidez e segurança. A sua versatilidade para cortar diferentes tipos de carne torna-a indispensável em operações que exigem precisão e higiene rigorosa, garantindo a satisfação do cliente e a conformidade com as normas sanitárias.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x935x1910 mm
Comprimento da Lâmina	3160 mm
Altura Máxima de Corte	420 mm
Largura Máxima de Corte	785 mm
Plano de Trabalho	850x800 mm
Tipo	De Coluna
Peso Líquido	165 kg
Potência	2,2 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de carne é adequada esta serra industrial?

É perfeitamente adequada para processar todo o tipo de carne, seja fresca ou congelada, oferecendo uma grande versatilidade para as diversas necessidades da sua cozinha profissional.

### Quais os benefícios do uso de aço inoxidável AISI 304 nesta máquina?

O aço inoxidável AISI 304 garante uma durabilidade excepcional, elevada resistência à corrosão e facilita a limpeza. Isto é crucial para satisfazer as normas de higiene mais rigorosas exigidas em ambientes de restauração e hotelaria.

**A serra de carne é fácil de operar e usar diariamente?**

Sim, o facto de ter sido concebida para um manuseamento intuitivo e uma operação simples torna o trabalho mais eficiente. A base específica e o seu design ergonómico permitem ao operador manter uma postura confortável e segura, mesmo durante longos períodos de uso.

**Que acessórios estão incluídos para otimizar o processo de corte?**

A serra de carne é fornecida com um empurrador e um porcionador integrados, que facilitam o trabalho. Estes componentes adicionais garantem maior segurança e precisão ao cortar diferentes tipos de carne, melhorando a eficiência operacional.

**Como contribui esta serra para aumentar a produtividade no meu negócio?**

Com um motor potente de 2,2 kW e uma lâmina de 3160 mm, a máquina permite um corte rápido e preciso de grandes volumes de carne. Esta eficiência no processamento traduz-se numa otimização do tempo, redução de desperdício e, conseqüentemente, um aumento significativo da produtividade para o seu estabelecimento.