

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Serra Ossos Industrial Inox Fita 1640mm Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.71.001	Modelo:	SO 24.19/TR CE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	489 x 571 x 874 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	SO 24.19/TR CE

Descricao Resumida

Serra ossos industrial em aço inoxidável com fita de 1640mm. Ideal para corte preciso e eficiente de carne com osso em cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Serra Óssea Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina de corte de ossos robusta e totalmente construída em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene. Foi concebida para oferecer uma capacidade de corte superior, apesar do seu tamanho compacto, otimizando o espaço de trabalho. A qualidade dos materiais assegura um desempenho fiável e uma vida útil prolongada, essencial para o ritmo exigente da hotelaria e restauração.

Aplicações Profissionais

Esta serra de bancada é ideal para talhos, talhos de supermercado, restaurantes e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes volumes de carne com osso de forma eficiente e segura. A alta precisão do corte e a facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações que exigem rigor e rapidez no preparo de alimentos. Integre este equipamento na sua linha de produção para melhorar significativamente a produtividade.

Características Técnicas

Comprimento da fita	1640 mm
Material da estrutura	Aço inoxidável
Tensão	Trifásico
Tensor da lâmina	Automático
Guia superior da lâmina	Deslizante com posicionamento automático
Proteção	Motor e componentes elétricos protegidos contra salpicos de água
Conformidade	Normas CE
Dimensões (LPA)	489x571x874 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta máquina de serrar ossos é mais indicada?

Esta serra é ideal para talhos, supermercados, restaurantes com secções de carne e outras cozinhas profissionais que necessitem cortar carne com osso de forma frequente e precisa. A sua construção em aço inoxidável garante a máxima higiene, fundamental nestes ambientes.

Como o tensor automático da lâmina melhora o desempenho do equipamento?

O tensor automático garante que a lâmina mantenha sempre a tensão ideal, o que resulta em cortes mais precisos e seguros, prolonga a vida útil da fita e reduz a necessidade de ajustes manuais, otimizando o tempo de trabalho da sua equipa.

A limpeza e manutenção desta máquina são complexas?

Não, o design em aço inoxidável e a simplicidade dos seus componentes facilitam a limpeza diária e a manutenção preventiva. O motor e os componentes elétricos são protegidos contra salpicos de água, aumentando a segurança e a durabilidade do equipamento no processo de higienização.

Qual a importância de a serra ossos estar em conformidade com as normas CE?

A conformidade com as normas CE assegura que o equipamento cumpre os requisitos de segurança, saúde e proteção ambiental da União Europeia, garantindo a sua legalidade e segurança de operação no seu negócio. Esta certificação é crucial para evitar multas e garantir a proteção dos seus colaboradores.

Este modelo consegue cortar ossos de grandes dimensões?

Com uma fita de 1640 mm, esta serra oferece uma capacidade de corte considerável, sendo adequada para a maioria das necessidades de talhos e cozinhas industriais, processando eficazmente diversos tipos de carne com osso. Contacte-nos para verificar a adequação a cortes específicos.