

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Serra Ossos Industrial Inox UDB1830I 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.462	Modelo:	2088.462
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	610 x 500 x 945 cm

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.462

Descricao Resumida

Serra de ossos industrial em aço inoxidável, ideal para talhos e peixarias. Corta carnes, incluindo congeladas, com lâmina de 1830 mm e 400V.

Descricao Completa

serra ossos industrial — Serra Ossos Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de corte em ambientes industriais, este equipamento permite um manuseamento seguro e eficiente de diversos tipos de carne, incluindo congelados, e peixe. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados

padrões de higiene e segurança alimentar. Este instrumento de alta performance é essencial para operações que exigem precisão e rapidez no porcionamento.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de corte é um aliado indispensável em talhos, peixarias, cozinhas de restaurantes de grande dimensão, cantinas e outros estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração que processam grandes volumes de alimentos. A sua versatilidade estende-se ao corte de carnes refrigeradas e congeladas, garantindo um desempenho superior e um resultado uniforme em todas as operações. Facilita o trabalho diário da sua equipa e melhora a produtividade.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (mm)	610x500x945
Comprimento da Lâmina (mm)	1830
Altura de Corte (mm)	270
Largura de Corte (mm)	210
Plano de Trabalho (mm)	-
De Coluna	Não
Para Bancada (mm)	Sim
Peso Líquido (kg)	60
Potência (kW)	1,1
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é adequada esta serra?

Esta serra é ideal para o corte de diversos tipos de carne, incluindo carne congelada, e também é perfeitamente adequada para o processamento de peixe, tornando-a muito versátil para o seu negócio.

Qual a voltagem necessária para operar o equipamento?

A serra de ossos funciona com uma tensão de 400V, garantindo a potência necessária para um desempenho eficaz e constante em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Graças à sua construção em aço inoxidável, a limpeza e manutenção são simplificadas, promovendo a higiene e a longevidade do equipamento com os cuidados adequados.

Pode ser utilizada em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 610x500x945 mm, foi pensada para ser colocada sobre uma bancada, otimizando o espaço disponível na sua cozinha profissional.

Que tipo de lâmina utiliza e qual o seu comprimento?

Utiliza uma lâmina de aço temperado especial com um comprimento de 1830 mm, que oferece cortes precisos e durabilidade, mesmo em uso intensivo.