

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Serra Ossos Profissional 1550 mm Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.11.010	Modelo:	SO 1550 CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	440 x 370 x 810 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	SO 1550 CE

Descricao Resumida

Serra ossos profissional monofásica com fita de 1550 mm. Ideal para corte preciso em talhos, charcutarias e cozinhas profissionais. Corpo em alumínio anodizado.

Descricao Completa

serra ossos profissional — Serra para Corte de Carnes — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o corte de carnes e peixe em ambientes profissionais. A sua construção em alumínio anodizado no corpo e a mesa de trabalho em aço inoxidável garantem durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, fundamentais para operações diárias intensivas. Prepare os seus produtos com precisão e rapidez. A máquina inclui um motor selado com proteção IP65, garantindo segurança e resistência a salpicos, ideal para a sua cozinha ou talho.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de corte de ossos é indispensável para talhos, charcutarias, peixarias, e cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes volumes de carne e peixe com elevada precisão. A capacidade de corte ajustável e o doseador incorporado tornam-na versátil para diferentes necessidades, desde porcionamento de costeletas a filetagem de peixe. É a solução ideal para otimizar a preparação de alimentos e assegurar a qualidade dos cortes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	440x370x810 mm
Corte (altura máx. x largura)	250x170 mm
Mesa de trabalho	330x330 mm
Fita	1550 mm
Potência	0.75 kW / 1 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Velocidade	900 rpm

Característica	Detalhe
Peso	34 kg
Corpo da máquina	Alumínio anodizado
Proteção Motor	IP 65
Fita	Temperada

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta serra?

Esta serra ossos funciona com uma alimentação elétrica monofásica de 230V/1/50 Hz, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais. É um equipamento de fácil integração em qualquer cozinha profissional ou talho.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o corpo em alumínio anodizado e a mesa de trabalho em aço inoxidável facilitam a limpeza e garantem a higiene. O motor selado com proteção IP65 também contribui para uma manutenção mais simples e segura.

Posso cortar diferentes tipos de carne e peixe?

Com um tensor de lâmina ajustável e um doseador de corte incorporado, esta serra é extremamente versátil. Permite cortar desde ossos mais rijos a variados tipos de carne e peixe, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Que tipo de negócios se beneficiam mais com este equipamento?

Este modelo é ideal para talhos, charcutarias, peixarias e cozinhas industriais que procuram eficiência e precisão no corte de produtos. A sua robustez e funcionalidades atendem às exigências de um ambiente de trabalho intenso.

A serra já vem com a lâmina incluída?

Sim, o equipamento é fornecido com uma fita temperada, pronta a usar. A qualidade da fita garante cortes limpos e seguros desde o primeiro momento.