

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Serra Ossos Industrial, Fita 1550 mm - Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0630.11.012	<b>Modelo:</b>	SO 1550 TR CE
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	34 kg	<b>Dimensões:</b>	440 x 370 x 810 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	SO 1550 TR CE

### Descricao Resumida

Serra ossos industrial de fita 1550 mm e 0.75 kW, ideal para talhos e cozinhas profissionais. Corpo em alumínio anodizado e mesa em inox.

## Descricao Completa

### Serra Óssea Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma máquina de corte de alta performance, essencial para o processamento eficiente de carnes em qualquer ambiente profissional. Este equipamento robusto foi concebido para suportar as exigências diárias do seu estabelecimento, garantindo cortes precisos e seguros.

A estrutura em alumínio anodizado assegura uma durabilidade superior e resistência à corrosão, enquanto a mesa de trabalho em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. O motor selado com proteção IP65 oferece segurança adicional e uma longa vida útil.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para uma vasta gama de negócios na indústria alimentar. Desde talhos, onde a precisão no corte de grandes peças é crucial, a charcutarias que necessitam de processar enchidos e carnes com facilidade, até peixarias que exigem cortes limpos e rápidos em peixe fresco.

Cozinhas profissionais e restaurantes também beneficiam significativamente da sua eficiência, permitindo a preparação de ingredientes com rapidez e uniformidade. A versatilidade e a robustez desta máquina fazem dela um investimento valioso para qualquer estabelecimento que procure otimizar as suas operações de corte.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	440x370x810 mm
Corte (altura máx. x largura)	250x170 mm
Mesa de trabalho	330x330 mm
Comprimento da fita	1550 mm
Potência	0.75 kW / 1 HP

Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz (Trifásica)
Velocidade	900 rpm
Peso	34 kg
Corpo da máquina	Alumínio anodizado
Mesa de trabalho	Aço inoxidável
Motor	Selado com proteção IP 65
Fita	Temperada (fornecida)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade esperada da serra?**

A construção em alumínio anodizado e aço inoxidável, juntamente com o motor selado, garante uma notável durabilidade e resistência ao desgaste, mesmo com uso intensivo diário.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a mesa de trabalho em aço inoxidável e o corpo em alumínio anodizado foram projetados para facilitar a limpeza e cumprir os mais altos padrões de higiene nas cozinhas profissionais.

### **Que tipo de fita de corte acompanha o equipamento?**

O equipamento é fornecido com uma fita temperada, pronta para uso imediato e otimizada para cortes eficientes em diversos tipos de carne e ossos.

### **Este equipamento é adequado para pequenas cozinhas?**

Com dimensões compactas, este equipamento adapta-se perfeitamente a talhos, peixarias ou cozinhas que necessitem de uma solução de corte potente, mas com espaço limitado.

### **É possível ajustar a tensão da lâmina?**

Sim, a serra possui um tensor de lâmina ajustável, permitindo otimizar o desempenho do corte e prolongar a vida útil da fita, adaptando-se a diferentes necessidades de processamento.