

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 1830 mm Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.11.011	Modelo:	SO 1830 MN CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	530 x 420 x 910 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	SO 1830 MN CE

Descricao Resumida

Serra industrial de fita 1830 mm para corte preciso de carne e peixe. Ideal para talhos, charcutarias e peixarias, com motor monofásico de 0.75 kW.

Descricao Completa

serra ossos industrial — Serra para Corte de Ossos — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de corte de produtos cárneos e piscícolas, esta máquina profissional garante eficiência e precisão inigualáveis. A robustez da sua fita de 1830 mm, aliada a um motor potente e selado, proporciona um desempenho contínuo e fiável em ambientes exigentes. A construção em alumínio anodizado e aço inoxidável assegura uma higiene superior e uma durabilidade prolongada, indispensáveis para a sua operação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para talhos, charcutarias, peixarias e cozinhas profissionais que procuram aumentar a produtividade e a segurança no manuseamento de grandes volumes de carne e peixe. A sua versatilidade permite uma adaptação perfeita a diversas necessidades de corte, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade para a sua ementa ou balcão de vendas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	530 x 420 x 910 mm
Corte (altura máx. x largura)	320 x 200 mm
Mesa de trabalho	410 x 410 mm
Fita	1830 mm
Potência	0.75 kW / 1 CV
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Velocidade	900 rpm
Peso	38 kg

Característica	Detalhe
Material do corpo	Alumínio anodizado
Material da mesa de trabalho	Aço inoxidável
Grau de proteção do motor	IP 65
Comando	Baixa tensão 24 volts
Características	Tensor da lâmina ajustável, doseador de corte incorporado, fita temperada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta máquina?

É ideal para talhos, charcutarias, peixarias e cozinhas profissionais que necessitem de cortar carne e peixe de forma precisa e eficiente.

Qual é a espessura máxima de corte que a máquina pode realizar?

A máquina permite um corte com uma altura máxima de 320 mm e uma largura máxima de 200 mm, adequada para uma vasta gama de produtos.

A máquina é fácil de limpar e manter?

Sim, o corpo em alumínio anodizado e a mesa de trabalho em aço inoxidável facilitam a higienização, e o motor selado com grau de proteção IP 65 protege contra a entrada de água e poeiras.

É necessário algum acessório adicional para o funcionamento inicial?

Não, a máquina é fornecida com uma fita temperada, estando pronta a ser utilizada após a instalação e ligação à rede elétrica.

Quais são os principais benefícios desta serra para o meu negócio?

Os principais benefícios incluem o aumento da produtividade, a garantia de cortes precisos e uniformes, a segurança na operação e a durabilidade do equipamento devido aos materiais de alta qualidade.