

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



Hotelequip.pt

Serra Ossos Industrial Inox 1860 mm Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.204.001	Modelo:	SO-1860 CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	510 x 550 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	SO-1860 CE

Descricao Resumida

Serra ossos industrial de alta performance em aço inoxidável e 1860 mm de fita, ideal para carne fresca ou congelada. Trifásica, com segurança elétrica e mecânica.

Descricao Completa

Serra Ossos Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração profissional, esta máquina de corte de ossos garante um desempenho superior e fiabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para a segurança alimentar. Este equipamento foi desenvolvido para otimizar o processamento de carne, seja fresca ou congelada, tornando-o indispensável em talhos, talhos industriais, e cozinhas de grande volume.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para açougues, talhos, supermercados e indústrias de processamento de carne que procuram eficiência e precisão no corte. A sua capacidade de manusear diversos tipos de carne, incluindo peças congeladas, garante versatilidade inigualável, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua operação. A segurança é primordial, com sistemas elétricos e mecânicos que protegem o utilizador durante o manuseamento.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	510x550x1000 mm
Corte (altura máx. x largura)	245x445 mm
Mesa de trabalho	510x440 mm
Capacidade da mesa	25 kg
Fita	1860x16 mm
Potência	1.1 kW / 1.5 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Velocidade	1410 rpm
Peso	58 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade da lâmina e como a posso substituir?

As lâminas são de alta durabilidade e a sua substituição é simples, concebida para ser efetuada rapidamente, minimizando o tempo de inatividade do equipamento. Recomendamos a utilização de lâminas temperadas para garantir um desempenho ideal e prolongar a vida útil.

2. Este modelo é adequado para todos os tipos de carne, incluindo congelada?

Sim, esta máquina é expressamente desenvolvida para processar tanto carne fresca como congelada, oferecendo a flexibilidade necessária para diversas operações em cozinhas profissionais. O seu motor potente e a lâmina afiada asseguram cortes precisos em qualquer condição.

3. Quais são os requisitos de manutenção diária?

A manutenção diária foca-se na limpeza da máquina, especialmente da superfície de trabalho e da lâmina, para manter os padrões de higiene. A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza, sendo apenas necessário um pano húmido e detergente suave.

4. O suporte para a máquina está incluído na compra?

Não, o suporte não está incluído no preço base, permitindo-lhe integrar a máquina na sua bancada existente ou adquirir um suporte adequado às suas necessidades específicas. Consulte o nosso catálogo para opções de suporte compatíveis.

5. Quais são as características de segurança elétrica do equipamento?

Este equipamento possui sistemas de segurança elétricos e mecânicos avançados, incluindo uma caixa de comando a 24 volts e componentes elétricos protegidos contra água. Isso garante uma operação segura, mesmo em ambientes húmidos e exigentes.