

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Serra Ossos Industrial Inox, Fita 2080 mm - Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0630.204.002	<b>Modelo:</b>	SO 2080 CE
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 640 x 1600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	SO 2080 CE

### Descricao Resumida

Serra ossos industrial em aço inoxidável, com fita de 2080 mm e motor trifásico. Ideal para cortar carne fresca ou congelada com precisão e segurança.

## Descricao Completa

### Serra Ossos — Principais Vantagens

Equipamento robusto e fiável, concebido para o processamento eficiente de carne em ambientes profissionais. Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho garante não só uma durabilidade excepcional, mas também a máxima higiene, facilitando a limpeza e cumprindo os mais rigorosos padrões de segurança alimentar. A sua fita de corte de 2080 mm, aliada a um potente motor trifásico, assegura cortes precisos e rápidos em qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este modelo é um investimento inteligente para talhos, talhos de supermercado e outras operações de confeção.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de corte é ideal para restaurantes, talhos, supermercados e qualquer estabelecimento que necessite de processar grandes volumes de carne com precisão e rapidez. A sua construção em aço escovado permite uma utilização intensiva, resistindo à corrosão e ao desgaste diário. Os sistemas de segurança elétricos e mecânicos integrados protegem os operadores, minimizando riscos e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro. Além disso, a facilidade de ajuste do tensor da lâmina e o doseador de corte são características que aumentam a versatilidade do equipamento, permitindo adaptar-se a diversas necessidades de preparação.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Corpo da Máquina	Aço inoxidável
Mesa de Trabalho	Aço inoxidável
Sistemas de Segurança	Elétricos e mecânicos (caixa de comando 24V, componentes elétricos protegidos à prova de água)
Tensor da Lâmina	Ajustável
Doseador de Corte	Incorporado

Característica	Detalhe
Aplicação	Processamento de qualquer tipo de carne (fresca ou congelada)
Fita Fornecida	Temperada
Dimensões (LPA)	600x640x1600 mm
Corte (altura máx. x largura)	270x525 mm
Mesa de Trabalho	600x555 mm
Capacidade da Mesa	30 kg
Fita	2080x20 mm
Potência	1.1 kW / 1.5 HP
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Velocidade	1410 rpm
Peso	80 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a durabilidade deste equipamento?

Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta serra ossos foi concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil. A sua robustez minimiza a necessidade de manutenções frequentes.

### 2. É fácil limpar esta máquina?

Sim, o design em aço inoxidável facilita a limpeza e desinfecção da máquina, crucial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. Todas as superfícies são de fácil acesso.

### 3. É segura de operar?

Absolutamente. A máquina integra sistemas de segurança elétricos e mecânicos avançados, incluindo uma caixa de comando de 24 volts e componentes elétricos protegidos contra água, conferindo segurança máxima ao operador.

### 4. Que tipo de carnes pode processar?

Esta serra de bancada é extremamente versátil, adequada para processar tanto carne fresca como congelada, adaptando-se a diversas necessidades de corte em talhos e restaurantes.

### 5. A fita de corte pode ser substituída?

Sim, a máquina é fornecida com uma fita temperada e inclui um tensor ajustável, o que facilita a substituição sempre que necessário e assegura um corte sempre eficiente.