

# 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 3160mm Trifásica Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0630.204.005	<b>Modelo:</b>	SO 3160 CE
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	50 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 935 x 1910 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	SO 3160 CE

### Descricao Resumida

Serra de fita industrial em aço inoxidável para corte de carne, fresca ou congelada. Elevada segurança e precisão para uso profissional.

## Descricao Completa

### serra ossos industrial — Serra para desmanche — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta máquina de serra de fita oferece uma solução robusta e higiênica para o corte de carne, tanto fresca como congelada. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração e talhos. A segurança do operador é prioritária, incorporando sistemas elétricos e mecânicos avançados, incluindo uma caixa de comando de 24 volts e componentes elétricos protegidos contra água. A precisão no corte é assegurada por um tensor de lâmina ajustável e um doseador de corte integrado, permitindo um trabalho eficiente e resultados consistentes que sua equipa irá valorizar.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos, indústrias de processamento de carne, restaurantes de grande fluxo e cozinhas profissionais que exigem alta capacidade e fiabilidade no desmanche de peças de carne de diversos tamanhos. A sua adaptabilidade para cortar carne fresca ou congelada torna-a uma ferramenta versátil e indispensável para otimizar o tempo de preparação e garantir porções uniformes. A máquina de cortar ossos assegura a máxima higiene e eficiência em operações diárias, contribuindo para a rentabilidade e produtividade do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x935x1910 mm
Corte (altura máx. x largura)	420x785 mm
Mesa de trabalho	850x800 mm
Capacidade da mesa	50 kg
Fita	3160x20 mm
Potência	2.2 kW / 3 HP

Característica	Detalhe
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Velocidade	1410 rpm
Peso	165 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de carne é esta serra de fita adequada?**

Esta serra de fita é versátil e pode ser utilizada para processar qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada, oferecendo flexibilidade para as suas operações.

### **Quais as principais características de segurança deste equipamento?**

O aparelho integra sistemas de segurança elétricos e mecânicos, incluindo uma caixa de comando de 24 volts e componentes elétricos protegidos à prova de água, garantindo a proteção do operador.

### **Qual a dimensão da fita de corte utilizada nesta serra?**

A serra utiliza uma fita de 3160x20 mm, fornecida temperada, assegurando cortes precisos e eficientes para diversas exigências.

### **É fácil ajustar o corte nesta máquina?**

Sim, o aparelho está dotado de um tensor da lâmina ajustável e um doseador de corte incorporado, facilitando a obtenção de cortes consistentes e adaptados às suas necessidades.

### **Qual o material de construção e quais os seus benefícios?**

É fabricada com corpo e mesa de trabalho em aço inoxidável, um material que oferece elevada durabilidade, resistência à corrosão e é fácil de higienizar, crucial para ambientes alimentares.