

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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

Serra Ossos Elétrica SH-155 Profissional para Talhos e Cozinhas

Informações do Produto

SKU:	SM5150020	Modelo:	5150020
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005393

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Sammic
EAN	8435561005393
Modelo	5150020
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Serra ossos profissional elétrica de 750W e dimensões de corte de 1550 mm x 16 mm, ideal para talhos e restauração, garantindo cortes precisos em carne com osso e congelados. Fabricada em aço inoxidável e de fácil limpeza.

Descricao Completa

Serra Ossos Elétrica SH-155 — Principais Vantagens

A serra ossos elétrica SH-155 (também conhecida como máquina de cortar ossos ou bone saw) é um equipamento profissional de elevado desempenho, concebido para talhos, talheiras, restaurantes e cozinhas industriais. A sua robustez, aliada à precisão de corte, garante eficiência no processamento de carne com osso e produtos congelados, otimizando o trabalho e a produtividade no seu estabelecimento. Fabricada integralmente em aço inoxidável, oferece uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão.

Este equipamento destaca-se pela sua facilidade de manutenção e limpeza, aspetos cruciais em ambientes onde a higiene é prioritária. A cuba recetora de resíduos é totalmente desmontável e a raspadora de folha facilmente extraível, permitindo uma limpeza rápida e eficaz. Além disso, a máquina integra um microrruptor de segurança na tampa frontal, assegurando a proteção do utilizador durante a operação, em conformidade com as rigorosas normas CE de higiene e segurança.

Com uma potência total de 750 W e uma velocidade de corte de 15 m/seg, a serra assegura cortes rápidos e precisos, minimizando o esforço e o tempo de preparação dos alimentos. As suas dimensões compactas permitem a integração em diversos layouts de cozinha, sem comprometer a sua capacidade e desempenho, tornando-a numa escolha ideal para operações exigentes.

Aplicações

Esta serra ossos elétrica é perfeitamente adequada para uma ampla gama de aplicações no setor HORECA. É indispensável em talhos, charcutarias e supermercados, onde o corte de grandes volumes de carne com osso é uma tarefa diária. Em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, facilita a preparação de porções padronizadas de carne e peixe congelado, agilizando o serviço e garantindo a qualidade. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na ideal para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da serra	1550 mm x 16 mm
Amplitude de corte	215 mm
Espessura máxima de corte	170 mm
Potência total	750 W
Nº rotações motor (r.p.m.)	1450 rpm
Velocidade de corte	15 m/seg
Dimensões plano trabalho	395 mm x 415 mm
Alimentação elétrica	230-400V / 50 Hz / 3 fases
Dimensões exteriores (Larg. x Prof. x Alt.)	425 mm x 425 mm x 835 mm
Peso líquido	32 kg
Nível de ruído (1 m.)	79 dB(A)