

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Serra Ossos Profissional SH-155 para Hotelaria e Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	SM5150025	Modelo:	5150025
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5150025
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Serra ossos profissional ideal para hotelaria e restauração, com corte preciso de ossos e congelados. Fabricada em aço inox, fácil limpeza e segurança.

Descricao Completa

Serra Ossos Profissional SH-155 — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração (talhos, talheiras), esta serra de ossos profissional destaca-se pela sua robustez e eficiência. Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade excepcional, higiene superior e fácil manutenção, elementos cruciais para qualquer negócio alimentar.

A sua capacidade de corte, tanto para ossos como para produtos congelados, aliado à ergonomia e segurança, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. O design pensado para a facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene e segurança CE, elevam o padrão de operação e minimizam os tempos de inatividade.

Com um microrruptor de segurança na tampa frontal e uma raspadora de folha facilmente extraível, a segurança do operador é prioritária, sem comprometer a produtividade. A integração de uma cuba recetora de resíduos desmontável simplifica ainda mais a manutenção diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e organizado.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor Horeca, incluindo restaurantes conceituados, talhos, que necessitam de cortar peças de carne com osso de forma precisa e eficiente, e cozinhas industriais que processam grandes volumes de alimentos congelados. A sua robustez permite um uso intensivo, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões da serra	1550 mm x 16 mm
Amplitude de corte	215 mm
Espessura de corte (máx.)	170 mm

Característica	Detalhe
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	230/50/1
Dimensões exteriores (L x P x A)	425 mm x 425 mm x 835 mm
Peso líquido	32 kg
Nível de ruído (1 m.)	79 dB(A)