

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rapido
ao produto



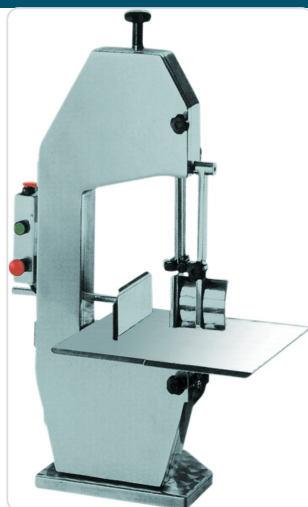
Hotelequip.pt

Serra industrial de ossos elétrica 400V — Corte 320mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.121	Modelo:	UD2088.121
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	530 x 420 x 910 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.121

FAQ

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para esta serra de ossos? A: Esta serra de ossos possui as dimensões de 530x420x910 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço mínimo que permita a sua instalação e operação segura, bem como acesso para manutenção e limpeza., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta serra de ossos? A: A serra de ossos requer uma ligação elétrica de 400V, trifásica. É fundamental garantir que a sua instalação elétrica é compatível com esta voltagem e que dispõe de uma tomada adequada., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta serra de ossos de forma adequada? A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de processamento alimentar. A mesa de trabalho em aço inoxidável e o corpo anodizado facilitam a higienização. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a manutenção da lâmina e outros componentes., Q: Esta serra de ossos inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, a serra de ossos usufrui de garantia de fábrica contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso departamento de apoio ao cliente., Q: Quais os acessórios compatíveis ou incluídos com esta serra de ossos? A: Esta serra inclui um tensor de lâmina ajustável e um ajustador de porções para cortes precisos. Para verificar a disponibilidade de acessórios adicionais, como lâminas suplentes ou bases de apoio, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte-nos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

serra ossos 400V, serra carne profissional, equipamento processamento carne

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12561

Alt Text Imagens

Serra Ossos 1830 400v Anodiz.cee Serra de ossos profissional 1830 400V em alumínio anodizado para talhos e indústria alimentar.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Serra Ossos 1830 400v Anodiz.cee

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Serra Ossos

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

MS0625.37.001

Uso Profissional - Dicas	Assegure que a lâmina está sempre bem tensionada e afiada para garantir cortes limpos, reduzir o esforço do motor e prolongar a vida útil do equipamento. Uma lâmina opaca aumenta o risco de acidentes e compromete a qualidade do corte., Utilize o ajustador de porções para definir espessuras de corte consistentes, maximizando o rendimento do produto e minimizando o desperdício. Esta funcionalidade é crucial para o controlo de custos e a padronização em operações de grande escala., Realize a limpeza e desinfeção da serra de ossos após cada utilização, prestando especial atenção à mesa de trabalho em aço inoxidável e às áreas de contacto com os alimentos. A construção anodizada facilita este processo, essencial para cumprir as normas HACCP e evitar a contaminação cruzada., Para cortes de peixe congelado, certifique-se de que o produto está à temperatura ideal para evitar sobrecarga do motor e desgaste excessivo da lâmina. A potência de 400V é adequada para estas aplicações, mas a preparação correta do produto é fundamental.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo / Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho / Responsável de Produção (Indústria Alimentar)
Descrição Curta Original	"Uma gama completa de uma serra para carne desossada. Ideal para: Lojas de açougueiros, peixarias, restaurantes, cantinas, peixes congelados e indústrias de carne. As máquinas são conformes aos regulamentos internacionais de higiene. O corpo da máquina de metal fundido foi anodizado. Mesa de trabalho em aço inoxidável, tensor de lâmina ajustável, ajustador de porções para cortes incorporados."
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 530x420x910 mm Altura do Corte 320 mm Largura Corte 200 mm Plano de trabalho 410x410 mm Anodizados CE S Peso bruto: 38 kg Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	HRSMETRIF600,HRSMETRIF400,EX19058896

Uso Profissional - Casos de Uso

Talhos e Charcutarias de Grande Volume: Em talhos com elevada procura, esta serra de ossos permite o seccionamento rápido e uniforme de grandes peças de carne, como carcaças de bovino ou suíno, facilitando a preparação para venda ao público ou para transformação. A capacidade de corte de 320mm acomoda cortes substanciais, otimizando o fluxo de trabalho e a padronização das porções., Restaurantes com Cozinha de Autor e Hotelaria: Chefs em restaurantes de alta cozinha ou hotéis utilizam este equipamento para obter cortes precisos em peixe fresco ou congelado, bem como para preparar peças de carne com osso para braseados ou assados. A precisão do corte é crucial para a apresentação dos pratos e para a uniformidade na cocção, garantindo a qualidade e a experiência gastronómica do cliente., Indústrias de Processamento de Carne e Peixe: Em unidades industriais, a serra de ossos é indispensável para o desmanche primário e secundário de carnes e peixes, permitindo a separação eficiente de ossos e a porcionagem para embalagem ou processamento posterior. A sua robustez e facilidade de limpeza contribuem para a manutenção dos rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar exigidos nestes ambientes.

Uso Profissional - Introdução

A Serra Ossos Elétrica 400V com corte de 320mm representa um investimento estratégico para qualquer operação HORECA ou indústria alimentar que exija precisão e eficiência no processamento de carnes e peixe. Projetada para uso intensivo, a sua construção robusta em metal fundido anodizado e a mesa de trabalho em aço inoxidável asseguram durabilidade, higiene e conformidade com as mais exigentes normas sanitárias. Este equipamento é fundamental para otimizar os processos de corte, reduzir o desperdício e garantir a consistência das porções, elementos críticos para a rentabilidade e reputação de qualquer negócio.

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tensão

400V Trifásico

Descricao Resumida

Serra industrial de ossos elétrica profissional de 400V, ideal para talhos, peixarias e restaurantes. Corte preciso de 320mm, robusta e higiénica.

Descricao Completa

serra ossos 400V — Serra Ossos Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para o processamento intensivo de carne e peixe, esta ferramenta elétrica de corte destaca-se pelo seu desempenho excecional em ambientes profissionais de hotelaria e restauração. A sua construção robusta, complementada por um motor potente, assegura cortes rápidos, precisos e eficientes, cruciais para a otimização da produtividade nas cozinhas mais exigentes.

O corpo em metal fundido anodizado e a bancada de trabalho em aço inoxidável garantem durabilidade e elevados padrões de higiene. Este equipamento cumpre as mais rigorosas normas internacionais de segurança e higiene alimentar. Adicionalmente, apresenta um tensor de lâmina ajustável e um ajustador de porções integrado, proporcionando uma versatilidade superior para se adaptar às diversas necessidades de corte.

A facilidade de limpeza e manutenção, em conjunto com a segurança de manuseamento, fazem desta máquina de serrar uma solução de eleição para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e de alto rendimento. Prepare-se para elevar a eficiência da sua operação com este robusto sistema de corte.

Aplicações Profissionais

Este equipamento destina-se a uma vasta gama de negócios no setor de hotelaria e restauração. É uma solução ideal para talhos, peixarias, restaurantes de grande fluxo, cantinas e indústrias de carne que necessitam de processar grandes volumes de carne desossada e peixe, incluindo pescado congelado, com precisão e rapidez. A sua adaptabilidade e especificidade funcional tornam-na indispensável para operações que visam maximizar a produtividade e a qualidade no corte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	530x420x910 mm
Tensão	400 V
Altura do Corte	320 mm
Largura do Corte	200 mm
Plano de Trabalho	410x410 mm
Anodizados CE	S
Peso Bruto	38 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de corte desta ferramenta?

Este modelo permite uma altura de corte de até 320 mm e uma largura máxima de 200 mm, sendo ideal para processar uma ampla variedade de produtos cárneos e peixe com eficácia.

Que tipos de estabelecimentos comerciais beneficiam mais deste equipamento?

É particularmente indicada para talhos, peixarias, cozinhas de restaurantes com grande volume de produção, cantinas e indústrias de processamento de carne que exigem eficiência e higiene rigorosa para otimizar as suas operações diárias.

Esta serra cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?

Sim, a serra está em total conformidade com os regulamentos internacionais de higiene. A sua construção com corpo anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável facilita a limpeza e garante a máxima segurança alimentar, fundamental em qualquer ambiente profissional.

Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

A serra de ossos requer uma ligação elétrica trifásica de 400V. É essencial assegurar que a sua instalação elétrica é compatível com esta voltagem e que dispõe de uma tomada adequada para o funcionamento seguro e eficiente do aparelho.

Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta serra?

Esta serra inclui um tensor de lâmina ajustável e um ajustador de porções para cortes precisos. Para informações sobre a disponibilidade de acessórios adicionais, como lâminas suplentes ou bases de apoio, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais detalhes.