

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 rapido
ao produto



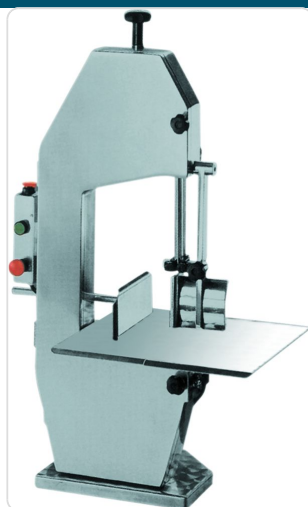
Hotelequip.pt

Serra Ossos Industrial 1830mm Anodizada 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.122	Modelo:	2088.122
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	530 x 420 x 910 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.122
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Serra ossos profissional de 1830mm, corpo anodizado. Ideal para talhos, peixarias e restaurantes, com mesa de inox e potência de 0,75 kW.

Descricao Completa

Serra para Carne Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma máquina de corte robusta, concebida para um desempenho superior na preparação de carne e peixe. Esta serra de açougue, com os seus 1830 mm de fita, garante cortes precisos e eficientes, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de restauração e hotelaria.

Fabricado com um corpo em metal fundido anodizado, este equipamento oferece durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma vida útil prolongada mesmo face à utilização intensiva diária. A mesa de trabalho em aço inoxidável proporciona uma superfície higiénica e fácil de limpar, essencial para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar. Além disso, o tensor ajustável da lâmina permite uma adaptação rápida a diferentes tipos e espessuras de produtos, enquanto o ajustador de porções garante a uniformidade dos cortes.

Aplicações Profissionais

Esta serra de bancada é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É perfeita para talhos, peixarias, restaurantes, cantinas e empresas de processamento de carne e peixe, incluindo produtos congelados. A conformidade com os regulamentos internacionais de higiene torna-a uma escolha segura e fiável para qualquer negócio que priorize a qualidade e a segurança dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxLxA)	530x420x910 mm
Altura de Corte	320 mm
Largura de Corte	200 mm
Plano de Trabalho	410x410 mm

Característica	Valor
Certificação	Anodizados CE
Peso Bruto	38 kg
Potência	0,75 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é adequada esta máquina de desossar?

Esta máquina é ideal para cortar carne, ossos e peixe, incluindo produtos congelados, tornando-a versátil para diversas necessidades da sua cozinha profissional.

A serra é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o design anodizado facilitam a limpeza e garantem a conformidade com as rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor alimentar.

Quais são os principais benefícios de segurança desta serra?

A serra foi concebida seguindo os rigorosos regulamentos internacionais de higiene e segurança, oferecendo um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa. A robustez dos materiais reduz o risco de acidentes.

É possível ajustar a espessura dos cortes?

Sim, o equipamento inclui um ajustador de porções que permite uniformizar e controlar a espessura dos cortes, garantindo consistência na apresentação dos seus produtos.

Esta serra é adequada para talhos e peixarias de grande volume?

Com a sua construção robusta e fita de 1830 mm, esta serra é perfeitamente apta para gerir o volume de trabalho exigido por talhos, peixarias e outras indústrias de carne e peixe de alta produção.