

Ficha Tecnica



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 tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Serra de Ossos Profissional Elétrica 1860 mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.502	Modelo:	UD2088.502
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	510 x 500 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.502
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Serra de ossos profissional de 1860 mm e 400V, ideal para corte de carne fresca ou congelada. Fabricada em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Esta máquina de cortar ossos, essencial para talhos e peixarias, otimiza o processamento de carne e peixe, garantindo cortes limpos e precisos em qualquer tipo de produto, seja fresco ou congelado. Concebida integralmente em aço inoxidável, assegura a máxima higiene e uma durabilidade prolongada, sendo ideal para uso intensivo em ambientes de hotelaria e restaurantes.

serra ossos profissional — Serra Ossos — Principais Vantagens

O equipamento para corte de carne destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, que além de facilitar a limpeza e manutenção, confere-lhe uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário. Incluímos um empurrador e porcionador de carne para maior segurança e produtividade do operador. A base ergonômica foi desenvolvida para proporcionar uma postura de trabalho confortável e segura, minimizando o esforço físico e aumentando a eficiência.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de corte é uma ferramenta indispensável para açougues, mercados de peixe, cozinhas industriais, hotéis e restaurantes que requerem um desempenho de topo no corte de carne e pescado. É particularmente indicada para grandes volumes, permitindo cortes exatos e consistentes em peças de variados tamanhos, sejam elas frescas ou ultra-congeladas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	510x500x970 mm
Comprimento da Lâmina	1860 mm
Altura de Corte Máxima	245 mm

Característica	Detalhe
Largura de Corte Máxima	445 mm
Plano de Trabalho	510x440 mm
Tipo de Coluna	Não aplicável
Compatibilidade com Bancada	Sim
Peso Líquido	50 kg
Potência	1,1 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões gerais desta serra de carne e o espaço necessário?

A: A serra possui dimensões de 510x500x970 mm. Recomenda-se uma área de trabalho que permita o acesso fácil para sua operação e limpeza, considerando o plano de trabalho de 510x440 mm.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: Este modelo exige uma ligação elétrica de 400V, com uma potência de 1,1 kW. Para garantir a segurança e o bom funcionamento, a instalação deve ser efetuada por um eletricista qualificado.

Q: É possível utilizar esta máquina para cortar carne e ossos congelados?

A: Sim, esta serra foi concebida para processar eficientemente tanto carne e ossos frescos como congelados. Isto proporciona uma grande versatilidade para diversas necessidades de corte profissional.

Q: Como assegurar a limpeza e manutenção adequadas da serra de ossos?

A: Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, a limpeza é bastante simplificada. Para manutenção preventiva, recomendamos a limpeza diária com produtos específicos para equipamentos alimentares, evitando sempre abrasivos, e a verificação regular da lâmina.

Q: Quais os acessórios incluídos ou compatíveis com a serra de ossos?

A: Esta serra inclui de série um empurrador e um porcionador de carne, ambos em aço inoxidável. Para outros acessórios, como lâminas de substituição, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.