

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



Serra Ossos Industrial, Fita 1550 mm - Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.11.012	Modelo:	SO 1550 TR CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	440 x 370 x 810 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	SO 1550 TR CE
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Serra ossos industrial de fita 1550 mm e 0.75 kW, ideal para talhos e cozinhas profissionais. Corpo em alumínio anodizado e mesa em inox.

Descricao Completa

Serra Óssea Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma máquina de corte de alta performance, essencial para o processamento eficiente de carnes em qualquer ambiente profissional. Este equipamento robusto foi concebido para suportar as exigências diárias do seu estabelecimento, garantindo cortes precisos e seguros.

A estrutura em alumínio anodizado assegura uma durabilidade superior e resistência à corrosão, enquanto a mesa de trabalho em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. O motor selado com proteção IP65 oferece segurança adicional e uma longa vida útil.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para uma vasta gama de negócios na indústria alimentar. Desde talhos, onde a precisão no corte de grandes peças é crucial, a charcutarias que necessitam de processar enchidos e carnes com facilidade, até peixarias que exigem cortes limpos e rápidos em peixe fresco.

Cozinhas profissionais e restaurantes também beneficiam significativamente da sua eficiência, permitindo a preparação de ingredientes com rapidez e uniformidade. A versatilidade e a robustez desta máquina fazem dela um investimento valioso para qualquer estabelecimento que procure otimizar as suas operações de corte.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	440x370x810 mm
Corte (altura máx. x largura)	250×170 mm
Mesa de trabalho	330×330 mm
Comprimento da fita	1550 mm

Potência	0.75 kW / 1 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz (Trifásica)
Velocidade	900 rpm
Peso	34 kg
Corpo da máquina	Alumínio anodizado
Mesa de trabalho	Aço inoxidável
Motor	Selado com proteção IP 65
Fita	Temperada (fornecida)

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada da serra?

A construção em alumínio anodizado e aço inoxidável, juntamente com o motor selado, garante uma notável durabilidade e resistência ao desgaste, mesmo com uso intensivo diário.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a mesa de trabalho em aço inoxidável e o corpo em alumínio anodizado foram projetados para facilitar a limpeza e cumprir os mais altos padrões de higiene nas cozinhas profissionais.

Que tipo de fita de corte acompanha o equipamento?

O equipamento é fornecido com uma fita temperada, pronta para uso imediato e otimizada para cortes eficientes em diversos tipos de carne e ossos.

Este equipamento é adequado para pequenas cozinhas?

Com dimensões compactas, este equipamento adapta-se perfeitamente a talhos, peixarias ou cozinhas que necessitem de uma solução de corte potente, mas com espaço limitado.

É possível ajustar a tensão da lâmina?

Sim, a serra possui um tensor de lâmina ajustável, permitindo otimizar o desempenho do corte e prolongar a vida útil da fita, adaptando-se a diferentes necessidades de processamento.