

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



Serra-Ossos Industrial Fita 1830 mm Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.11.007	Modelo:	SO 1830 TR CE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	530 x 420 x 910 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	SO 1830 TR CE
Tensão	400V Trifásico
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Serra-ossos trifásica de 1830 mm, ideal para talhos, peixarias e charcutarias. Cortes precisos, estrutura robusta e segurança operacional. Essencial para processamento de alimentos.

Descricao Completa

Serra-ossos industrial — Ossos — Principais Vantagens

Concebido para talhos, charcutarias, peixarias e outras cozinhas profissionais, este equipamento robusto garante um corte preciso e eficiente. A sua construção em alumínio anodizado e aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilita a higiene, elementos cruciais em qualquer ambiente alimentar rigoroso.

A segurança é uma prioridade, com um motor selado que ostenta a certificação IP65 e um comando de baixa tensão a 24 volts, minimizando riscos operacionais. O sistema de ajuste de espessura de corte e o tensor de lâmina regulável permitem uma versatilidade excecional, adaptando-se a diversas necessidades de processamento de carne e osso. Entregue com fita temperada para desempenho imediato, este aparelho assegura uma produção contínua e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução indispensável para qualquer negócio que necessite de processar grandes quantidades de carne, peixe ou ossos com rapidez e segurança. Desde talhos que procuram porcionar peças grandes, até peixarias que necessitam de cortar através de espinhas e cabeças, ou charcutarias na preparação de produtos curados, este modelo otimiza as tarefas diárias. Também é ideal para cozinhas de restauração de grande volume, que beneficiam de cortes uniformes e redução do desperdício.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Alimentação	Trifásica
Comprimento da Fita	1830 mm
Dimensões (LPA)	530x420x910 mm
Material do Corpo	Alumínio anodizado

Característica	Detalhe
Material da Mesa de Trabalho	Aço inoxidável
Grau de Proteção do Motor	IP 65
Comando	Baixa tensão 24 volts
Ajustes	Tensor da lâmina e profundidade de corte ajustáveis
Acessórios Incluídos	Fita temperada

Perguntas Frequentes

1. Qual a voltagem do comando de operação?

O comando de operação funciona com baixa tensão de 24 volts, garantindo a segurança do utilizador durante a sua atividade.

2. Este equipamento é adequado para uso em peixarias?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e as características de corte tornam-na perfeitamente adequada para peixarias, permitindo cortar com facilidade peixe fresco e congelado.

3. É possível ajustar a espessura de corte desta serra-ossos?

Sim, o equipamento integra um ajustador de espessura de corte, proporcionando a flexibilidade necessária para diversos tipos de produtos e preparações.

4. Qual o material predominante na estrutura do equipamento?

O corpo da máquina é fabricado em alumínio anodizado, enquanto a mesa de trabalho é em aço inoxidável, combinando leveza e resistência à corrosão.

5. A serra-ossos já inclui a fita de corte?

Sim, o equipamento é fornecido com uma fita temperada, pronta a ser utilizada assim que a máquina for instalada e ligada.