

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 Inox com Fita 2460 mm Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.204.003	Modelo:	SO-2460 CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	710 x 760 x 1710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	SO-2460 CE
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Serra ossos industrial em aço inoxidável, com fita de 2460 mm, ideal para carne fresca ou congelada em talhos e restauração profissional.

Descricao Completa

Serra Ossos Industrial — Principais Vantagens

Equipamento robusto e fiável, fabricado integralmente em aço inoxidável, ideal para operações diárias intensivas em cozinhas profissionais e talhos. A sua construção durável garante uma longa vida útil e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene. A caixa de comando de 24 volts e os componentes elétricos impermeabilizados oferecem segurança máxima ao utilizador, protegendo contra salpicos e garantindo um funcionamento contínuo.

Este aparelho dispõe de um tensor de lâmina ajustável e um doseador de corte integrado, permitindo a regulação precisa para diversos tipos de corte. A sua versatilidade permite processar tanto carne fresca como congelada de forma eficiente, otimizando o fluxo de trabalho e a preparação dos alimentos. A fita temperada incluída assegura cortes limpos e consistentes desde o primeiro uso.

Aplicações Profissionais

Concebida para talhos, talhos de supermercado, restaurantes e cozinhas de grande dimensão, a serra de fita profissional é indispensável para o corte de grandes peças de carne, com ou sem osso. A sua capacidade de corte e a mesa de trabalho espaçosa facilitam o manuseamento de volumes consideráveis, tornando-a uma aliada essencial na otimização da produção e na standardização dos cortes.

A adaptabilidade deste equipamento para trabalhar com carne fresca ou congelada amplia as suas aplicações, adequando-se a açougues que necessitam de flexibilidade no processamento de diferentes produtos cárneos. Garante um desempenho superior, contribuindo para a eficiência operacional e para a qualidade final dos produtos oferecidos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	710x760x1710 mm
Corte (altura máx. x largura)	310x630 mm
Mesa de trabalho	710x650 mm

Capacidade da mesa	35 kg
Fita	2460×20 mm
Potência	1.5 kW / 2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Velocidade	1410 rpm
Peso	121 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de carnes este equipamento é mais adequado?

Esta serra de fita é altamente versátil, concebida para cortar qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada, tornando-a ideal para talhos e estabelecimentos de restauração com necessidades variadas.

Quais são os mecanismos de segurança incorporados?

O equipamento está dotado de sistemas de segurança elétricos e mecânicos avançados, incluindo uma caixa de comando de 24 volts e componentes elétricos protegidos à prova de água, garantindo a proteção do operador e a durabilidade da máquina.

É fácil ajustar a lâmina para diferentes espessuras de corte?

Sim, o tensor da lâmina é facilmente ajustável, e o doseador de corte incorporado permite uma regulação precisa da espessura, proporcionando flexibilidade para diversas preparações culinárias.

O aço inoxidável do corpo e da mesa facilita a limpeza e a manutenção?

A construção integral em aço inoxidável de alta qualidade não só confere robustez, como também simplifica significativamente a limpeza e a manutenção, assegurando o cumprimento das normas de higiene alimentar.

Qual a durabilidade da fita de corte fornecida com a máquina?

A serra é fornecida com uma fita temperada de alta durabilidade, concebida para resistir ao desgaste do uso contínuo, assegurando um desempenho de corte excecional e prolongado.