

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Serra Ossos Industrial 3160mm Trifásica Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS0630.204.005	Modelo:	SO 3160 CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	850 x 935 x 1910 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	SO 3160 CE
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Serra de fita industrial em aço inoxidável para corte de carne, fresca ou congelada. Elevada segurança e precisão para uso profissional.

Descricao Completa

serra ossos industrial — Serra para desmanche — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta máquina de serra de fita oferece uma solução robusta e higiénica para o corte de carne, tanto fresca como congelada. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de restauração e talhos. A segurança do operador é prioritária, incorporando sistemas elétricos e mecânicos avançados, incluindo uma caixa de comando de 24 volts e componentes elétricos protegidos contra água. A precisão no corte é assegurada por um tensor de lâmina ajustável e um doseador de corte integrado, permitindo um trabalho eficiente e resultados consistentes que sua equipa irá valorizar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos, indústrias de processamento de carne, restaurantes de grande fluxo e cozinhas profissionais que exigem alta capacidade e fiabilidade no desmanche de peças de carne de diversos tamanhos. A sua adaptabilidade para cortar carne fresca ou congelada torna-a uma ferramenta versátil e indispensável para otimizar o tempo de preparação e garantir porções uniformes. A máquina de cortar ossos assegura a máxima higiene e eficiência em operações diárias, contribuindo para a rentabilidade e produtividade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x935x1910 mm
Corte (altura máx. x largura)	420x785 mm
Mesa de trabalho	850x800 mm
Capacidade da mesa	50 kg
Fita	3160x20 mm

Característica	Detalhe
Potência	2.2 kW / 3 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Velocidade	1410 rpm
Peso	165 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de carne é esta serra de fita adequada?

Esta serra de fita é versátil e pode ser utilizada para processar qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada, oferecendo flexibilidade para as suas operações.

Quais as principais características de segurança deste equipamento?

O aparelho integra sistemas de segurança elétricos e mecânicos, incluindo uma caixa de comando de 24 volts e componentes elétricos protegidos à prova de água, garantindo a proteção do operador.

Qual a dimensão da fita de corte utilizada nesta serra?

A serra utiliza uma fita de 3160x20 mm, fornecida temperada, assegurando cortes precisos e eficientes para diversas exigências.

É fácil ajustar o corte nesta máquina?

Sim, o aparelho está dotado de um tensor da lâmina ajustável e um doseador de corte incorporado, facilitando a obtenção de cortes consistentes e adaptados às suas necessidades.

Qual o material de construção e quais os seus benefícios?

É fabricada com corpo e mesa de trabalho em aço inoxidável, um material que oferece elevada durabilidade, resistência à corrosão e é fácil de higienizar, crucial para ambientes alimentares.