

**SERRA OSSOS MEDOC ST 200 MONOFÁSICA****SKU: 81**

A Medoc ST200 é uma serra ossos profissional em aço inoxidável de utilização em bancada em talhos e peixarias. Ideal para corte de carne com osso ou peixe congelado. Com motor monofásico e fita de serra de 1600mm.

Medoc ST200: Serra Ossos para Talho Profissional de Alta Performance

Descubra a potência e a precisão da Serra Ossos para talho Medoc ST200, uma escolha ideal para profissionais que exigem excelência em cortes. Esta serra é projetada para talhos, peixarias, cozinhas industriais e operações de processamento de alimentos, oferecendo durabilidade, segurança e eficiência incomparáveis.

Características Principais:

- **Motor Potente:** Equipado com um motor robusto de 1CV, a Medoc ST200 oferece cortes rápidos e precisos, reduzindo o tempo de processamento e aumentando a produtividade.
- **Lâmina de Alta Qualidade:** Além disso, a lâmina afiada e durável permite cortes limpos e precisos em diferentes tipos de carnes com ossos, desde aves até grandes peças bovinas e suínas.
- **Construção Resistente:** Fabricada com materiais de alta qualidade em aço inoxidável 18/10, a ST200 é resistente ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em uso intensivo. Conforme a diretiva 2006/42/CE.
- **Segurança Garantida:** Possui um design ergonômico com sistemas de segurança integrados, incluindo proteções de lâmina e controles fáceis de operar, minimizando riscos de acidentes.
- **Fácil de Limpar:** Componentes desmontáveis sem necessidade de ferramentas e um design pensado para a higiene facilitam a limpeza com pressão de água e a manutenção, essencial para cumprir as rigorosas normas sanitárias.
- **Versatilidade:** Por fim, a Medoc ST200 é ideal para uma ampla gama de aplicações, desde talhos e supermercados até grandes cozinhas industriais, proporcionando flexibilidade nas operações diárias.

Especificações Técnicas:

- **Dimensões:** 540 mm x 475 mm x 825 mm (P x L x A)
- **Peso:** 57 kg
- **Potência do Motor:** 1 CV
- **Lâmina:** 1600 mm

Aplicações Comuns:

- **Talhos:** Perfeita para cortes precisos de ossos e costelas.
- **Peixarias:** Além disso, é funcional e rápida ao cortar peixe congelado.
- **Cozinhas Industriais:** Essencial para operações em restaurantes, hotéis e serviços de catering.
- **Indústria Alimentar:** Ideal para linhas de produção que exigem precisão e eficiência.

Garanta a excelência nos seus cortes com a Serra Ossos Medoc ST200. Combinando desempenho superior e segurança, este equipamento é um investimento que proporciona resultados profissionais e duradouros. Portanto, adquira já a sua e experimente a diferença!

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Corrente	Monofásica
Lâmina	1600 mm
Potência	1 CV
Polia	Ø 200 mm
Índice de proteção	IP65
Altura de corte	180 mm
Área de corte	385 mm x 530 mm
Espessura máxima de corte	175 mm
Construção	Aço inoxidável AISI 316
Dimensões	540 mm x 475 mm x 825 mm
Peso	57 kg

