

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: 22/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita de Serra para Carne e Ossos 1840mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.041	Modelo:	0690.313.041
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.041

Descricao Resumida

Fita de serra profissional em inox, 1840mm, dente 6mm, largura 20mm. Ideal para corte preciso de carne e ossos em talhos e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Fita de Serra – Durabilidade e Precisão

Concebida para uso profissional intenso, esta lâmina garante cortes limpos e eficientes em carne e ossos. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil e um desempenho excepcional, essencial para qualquer talho, minimercado ou cozinha industrial. Com um design de dentes otimizado, reduz o esforço e aumenta a produtividade, tornando o processo de preparação mais suave e rápido para a sua equipa.

Este componente é uma peça de substituição fundamental para serras de bancada, fabricada com materiais de alta qualidade para resistir às exigências do dia a dia. A fita de serra mantém o seu fio por mais tempo, minimizando a necessidade de afiações frequentes e contribuindo para a segurança operacional no seu negócio. Invista numa ferramenta que eleva os padrões de eficiência e higiene no corte de produtos cárneos.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos do setor alimentar que necessitam de processar grandes volumes de carne e ossos. Perfeita para talhos, supermercados, unidades de processamento de carne e grandes cozinhas em restaurantes e empresas de catering. Facilita a porcionamento preciso de bifes, costeletas e outras peças de carne, garantindo a uniformidade e a apresentação desejada.

Esta lâmina é também excelente para atividades de desmanche, onde a precisão e a resistência são cruciais para um trabalho eficiente e sem desperdícios. A sua versatilidade permite que seja utilizada em diversas operações de corte, adaptando-se às necessidades específicas da sua produção gastronómica.

Características Técnicas

Comprimento da Fita	1840 mm
Passo do Dente	6 mm (4 TPI)
Largura	20 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra numa utilização profissional diária?

A durabilidade desta fita de serra é otimizada para ambientes profissionais, oferecendo uma vida útil prolongada sob uso diário, dependendo da intensidade. A sua construção em inox de alta qualidade garante resistência ao desgaste e à corrosão.

Esta fita é compatível com todas as serras de carne e ossos?

Não, esta fita tem um comprimento específico de 1840 mm. É fundamental verificar a compatibilidade com a sua máquina antes da compra para garantir um ajuste perfeito e seguro.

Como devo proceder à limpeza e manutenção correta da fita?

Para prolongar a vida útil da fita, recomenda-se a limpeza após cada utilização com produtos específicos para superfícies em inox. Armazenar em local seco e ventilado também ajuda a preservar o seu estado.

A que tipo de materiais esta fita é mais adequada para cortar?

Esta fita é especificamente concebida para o corte de carne, quer seja fresca ou congelada, e ossos. A sua robustez permite um corte eficaz e preciso em diversos tipos de peças.

Existem precauções de segurança específicas a serem observadas durante a sua utilização?

Sim, é crucial seguir sempre as instruções do fabricante da serra e utilizar equipamentos de proteção individual adequados. Certifique-se de que a lâmina está corretamente instalada antes de iniciar qualquer operação de corte.