

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fita de Serra Inox 3150mm para Carne 3TPI

### Informacoes do Produto

|               |                |                |              |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | MS0690.313.013 | <b>Modelo:</b> | 0690.313.013 |
| <b>Marca:</b> | Magnus         | <b>EAN:</b>    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | Magnus       |
| <b>Modelo</b> | 0690.313.013 |

### Descricao Resumida

Fita de serra industrial em aço inox de 3150mm com dente de 5mm (3TPI), ideal para cortes precisos e eficientes de carne em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fita de Serra para Carne — Máxima Eficiência de Corte

Esta lâmina de corte em aço inoxidável foi desenvolvida para operações exigentes de preparação de carne, garantindo um desempenho superior e cortes precisos. Ideal para talhos, talhos industriais, e cozinhas profissionais, a sua construção em inox oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando a necessidade de substituições frequentes. A fiabilidade desta ferramenta assegura um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, fundamental em ambientes de alta produção.

### Aplicações Profissionais

Um elemento essencial em qualquer secção de preparação de carne, esta fita é perfeita para serras de carne industriais em açougues, unidades de processamento de alimentos e estabelecimentos de restauração que preparam carne in loco. A sua capacidade de corte preciso é crucial para porcionamento uniforme de peças de carne, otimizando o aproveitamento e a apresentação dos produtos. Além disso, a sua resistência permite o trabalho com carne congelada e ossos, expandindo as possibilidades de uso em cozinhas com as maiores exigências.

### Características Técnicas

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| Comprimento               | 3150 mm        |
| Dente                     | 5 mm           |
| Largura                   | 16 mm          |
| TPI (Dentes por Polegada) | 3              |
| Material                  | Aço Inoxidável |

### Perguntas Frequentes

O que indica o valor de TPI na fita de serra?

O TPI (Teeth Per Inch, ou Dentes Por Polegada) indica a densidade dos dentes da lâmina. Um TPI de 3, como o desta fita, é ideal para o corte de carne, incluindo ossos, pois oferece um equilíbrio entre velocidade de corte e acabamento.

### **Esta fita de serra pode ser utilizada para carne congelada?**

Sim, esta fita de serra, devido à sua robustez e design de dentes, é perfeitamente adequada para o corte eficiente e seguro de carne congelada, proporcionando um desempenho consistente.

### **Como se determina o tamanho correto da fita para uma serra de carne?**

O tamanho correto da fita é crucial e deve ser determinado consultando o manual de instruções da sua serra de carne. As dimensões como comprimento, largura e tipo de dente são específicas para cada modelo de equipamento.

### **Qual a importância do material em aço inoxidável para esta fita?**

O aço inoxidável é fundamental para garantir a higiene e a durabilidade da fita, especialmente em ambientes onde há contacto frequente com a carne. Além de ser fácil de limpar, é resistente à corrosão e atende aos padrões de segurança alimentar.

### **É fácil instalar esta fita de serra?**

A instalação deve seguir sempre as orientações do fabricante da serra de carne para garantir a segurança e o correto funcionamento. No entanto, a substituição de fitas de serra é, geralmente, um procedimento padrão para operadores experientes.