

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

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

Fita de Serra Inox 3150mm para Carne 3TPI

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.013	Modelo:	0690.313.013
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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.