

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita de Serra para Carne 2430x16 mm Dente 5mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.010	Modelo:	0690.313.010
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.010

Descricao Resumida

Fita de serra inox de 2430 mm, com dente de 5 mm e largura de 16 mm, ideal para corte preciso e eficiente em talhos e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fita de Serra para Carne — Principais Vantagens

Concebida para um corte preciso e eficiente, esta lâmina de serra é ideal para profissionais da restauração e talhos. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho superiores, mesmo em ambientes de uso intensivo. Proporciona um corte limpo e consistente, minimizando o desperdício de produto e otimizando a preparação alimentar na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em talhos, restaurantes, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de cortar carne com frequência e precisão. Perfeita para desossar, porcionar peças grandes ou preparar cortes especiais. Garante um trabalho mais rápido e seguro, aumentando a produtividade da sua equipa e a qualidade final dos alimentos servidos.

Características Técnicas

Comprimento	2430 mm
Largura	16 mm
Dente	5 mm
Número de Dentes por Polegada (TPI)	3
Material	Inox

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra em utilização regular?

A durabilidade da lâmina depende da intensidade de uso e do tipo de carne, mas a sua construção em inox de alta qualidade garante uma vida útil prolongada e resistência à corrosão.

Esta lâmina é compatível com todas as serras de carne industriais?

Esta fita de serra tem dimensões específicas (2430x16 mm), por isso é crucial verificar a compatibilidade com o modelo da sua máquina antes da compra para assegurar um encaixe perfeito.

É fácil substituir a fita de serra na máquina?

O processo de substituição é geralmente simples, mas recomenda-se seguir as instruções do fabricante da sua serra de carne para garantir a segurança e a correta instalação.

São necessários cuidados especiais de manutenção para esta fita?

Para prolongar a vida útil e manter o desempenho, é aconselhável limpar a lâmina após cada uso e verificar regularmente se existem sinais de desgaste ou danos.

Esta fita é adequada para cortar ossos ou carne congelada?

A fita de serra é projetada para cortar carne e ossos. Para carne congelada, recomenda-se consultar as especificações da sua máquina e, se necessário, utilizar lâminas otimizadas para essa finalidade.