

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fita Temperada para Serra Ossos 1550 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0690.313.032	<b>Modelo:</b>	0690.313.032
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	0690.313.032

### Descricao Resumida

Fita temperada para serra ossos profissional, 1550 mm, ideal para cortes precisos em carne e ossos. Durabilidade e eficiência no seu negócio.

## Descricao Completa

### Fita Serra Ossos — Principais Vantagens

Esta fita temporária profissional foi concebida para assegurar cortes precisos e eficientes em serra ossos, prolongando a vida útil do seu equipamento. A sua têmpera especial garante uma durabilidade superior, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Uma lâmina de serra afiada é crucial para otimizar o desempenho da máquina e reduzir o desperdício.

A conformidade com as normas de segurança alimentar é assegurada, tornando este componente essencial para qualquer estabelecimento que preze pela higiene. A aplicação deste acessório melhora significativamente a experiência do utilizador e a qualidade do produto final. Além disso, a manutenção regular com fitas de alta qualidade previne avarias dispendiosas.

### Aplicações Profissionais

Este elemento de corte é indispensável para talhos, indústrias de processamento de carne e peixarias, onde a precisão de corte é fundamental. Será um componente vital para o seu negócio de restauração, permitindo-lhe trabalhar com eficiência e segurança. A durabilidade da fita de lâmina irá beneficiar grandemente a produtividade na sua cozinha industrial.

É igualmente um ativo valioso em grandes cozinhas profissionais, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de processar grandes quantidades de carne e peixe diariamente. A facilidade de substituição e a resistência do material fazem desta a escolha ideal para o uso contínuo e exigente. Certifique-se de que a sua operação está sempre equipada com o melhor para garantir a máxima rentabilidade.

### Características Técnicas

Comprimento	1550 mm
Dente	5 mm
Largura	20 mm
TPI (Dentes por Polegada)	4

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de serra ossos esta fita é adequada?**

Esta fita é ideal para serra ossos industriais com um comprimento de fita de 1550 mm. A sua construção robusta permite o corte de diversos tipos de carne e ossos.

### **Qual a durabilidade esperada desta fita temperada?**

A durabilidade varia consoante a intensidade de uso e o tipo de material cortado, mas a têmpera do aço garante uma resistência superior e uma vida útil prolongada em comparação com fitas comuns.

### **É fácil substituir esta fita na máquina?**

Sim, a substituição da fita é um procedimento padrão na maioria dos serra ossos. Recomenda-se sempre seguir as instruções do fabricante da sua máquina para uma instalação segura e correta.

### **Esta fita pode ser utilizada para cortar produtos congelados?**

Embora a fita temperada seja resistente, para produtos congelados muito duros, é sempre aconselhável verificar as especificações do fabricante da serra ossos e da fita para evitar danos.

### **Como posso garantir a manutenção adequada da fita para serra ossos?**

Para garantir a longevidade da fita, é essencial mantê-la limpa, afiada e corretamente tensionada. Evite o contacto com superfícies duras que a possam danificar e armazene-a em local seco.