

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fita Temperada para Serra Ossos 1640 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.026	Modelo:	0690.313.026
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.026

Descricao Resumida

Fita temperada de 1640 mm para serra ossos industrial, ideal para cortes precisos e duradouros em ambientes de cozinha profissional e talho.

Descricao Completa

Fita Serra Ossos — Precisão e Durabilidade para a Sua Cozinha

Esta fita temperada foi concebida para serras ossos industriais, garantindo cortes precisos e eficientes. A sua composição robusta oferece uma durabilidade excepcional, tornando-a ideal para o manuseamento de carne em ambientes de restauração profissional. É a escolha perfeita para talhos, supermercados e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua operação com uma ferramenta fiável.

A resistência ao desgaste e a afiação prolongada desta lâmina minimizam a necessidade de substituições frequentes. Mantenha a produtividade da sua equipa e garanta a segurança alimentar com um corte limpo e consistente. Esta fita assegura um desempenho superior, mesmo sob as condições mais exigentes, contribuindo para a eficiência e higiene do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este componente essencial é indicado para uma variedade de estabelecimentos, incluindo talhos, charcutarias, supermercados, cozinhas de grandes dimensões e indústrias de processamento de carne. A sua aplicação abrange o corte de diferentes tipos de ossos e carne congelada, facilitando a preparação de alimentos e o porcionamento de peças. Ideal para quem procura precisão e segurança no dia a dia da preparação alimentar.

A versatilidade da fita temperada torna-a um investimento inteligente para qualquer negócio que necessite de equipamento de corte potente e duradouro. Permite um fluxo de trabalho contínuo e a capacidade de processar grandes volumes de produto, otimizando o tempo e os recursos da sua operação profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1640 mm
Dente	5 mm
Largura	20 mm

Característica	Detalhe
TPI (Dentes por Polegada)	4

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de material desta fita temperada?

Esta fita é fabricada com um aço especial de alta resistência e temperado, o que lhe confere uma durabilidade superior e capacidade de corte preciso, essencial para uso intensivo em ambientes profissionais.

2. Em que tipo de serras ossos pode ser utilizada esta fita?

É compatível com a maioria das serras ossos industriais que requerem fitas com as dimensões de 1640 mm de comprimento, 20 mm de largura e dentes de 5 mm, com 4 TPI. Verifique sempre as especificações do seu equipamento antes da compra.

3. Esta fita temperada é adequada para cortar carne congelada?

Sim, a resistência e o design dos dentes desta fita tornam-na perfeitamente adequada para o corte eficiente de carne congelada, além de ossos e carne fresca, sem comprometer a integridade da lâmina.

4. Qual a frequência de substituição recomendada para esta fita?

A durabilidade da fita depende largamente da intensidade de uso e do tipo de material cortado. No entanto, a sua construção robusta garante uma vida útil prolongada, sendo a substituição indicada quando a eficiência de corte diminui ou quando a lâmina apresentar sinais visíveis de desgaste.

5. Como devo realizar a manutenção desta fita temperada?

Para prolongar a vida útil e garantir a higiene, é fundamental limpar a fita após cada uso, removendo resíduos de carne e ossos. Armazene-a em local seco e seguro para evitar corrosão. A afiação profissional periódica também contribuirá para manter o desempenho de corte.