

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita Serra de Carne Inox 1550 mm 4 TPI

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.005	Modelo:	0690.313.005
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.005

Descricao Resumida

Fita de serra de carne em inox com 1550 mm de comprimento e dente de 5 mm, ideal para cortes precisos em talhos e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fita Serra Carne Inox — Lâmina de Serra de Carne Inox — Principais Vantagens

Essencial para qualquer talho ou secção de charcutaria, esta lâmina de corte de alta qualidade foi concebida para oferecer um desempenho superior no processamento de carne. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, características fundamentais em ambientes profissionais. É uma ferramenta robusta, capaz de manter um corte afiado e preciso.

A fita beneficia de dentes com um passo otimizado, que facilita o corte de ossos e tecidos fibrosos, resultando em porções de carne limpas e uniformes. A resistência à corrosão do material prolonga a vida útil do componente e simplifica a sua limpeza, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de segurança alimentar. A sua versatilidade permite que seja utilizada em diferentes tipos de equipamentos de corte, assegurando uma adaptabilidade eficaz.

Aplicações Profissionais

Este componente é indispensável em estabelecimentos como talhos, supermercados com balcões de carne, restaurantes e unidades de processamento alimentar. Ideal para cortar peças de carne grandes, com ou sem osso, proporciona eficiência no dia a dia da sua cozinha profissional. A sua utilização otimiza o trabalho do operador, resultando em maior produtividade e cortes mais padronizados, essenciais para a qualidade do produto final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1550 mm
Tipo de dente	5 mm
Largura	20 mm
TPI	4
Material	Inox

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra de carne?

A fita é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente resistência ao desgaste e à corrosão. Com manutenção adequada e utilização correta, terá uma vida útil prolongada em ambientes de trabalho intensivos.

Esta lâmina pode ser utilizada para cortar ossos?

Sim, o design otimizado do dente (5 mm e 4 TPI) permite um corte eficiente e preciso de carnes com e sem osso. É ideal para garantir porções limpas e sem estilhaços, aumentando a segurança alimentar.

Como devo limpar e armazenar a fita de serra?

Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água e detergente neutro, seguida de secagem completa para evitar oxidação. Deve ser armazenada em local seco e seguro para manter a sua integridade e afiação.

É compatível com todas as serras de fita industriais?

A fita tem um comprimento de 1550 mm e uma largura de 20 mm. Deve verificar as especificações do seu equipamento para assegurar a compatibilidade, pois o tamanho é crucial para um funcionamento seguro e eficaz.

Quais os principais benefícios de usar uma fita de serra de inox?

Os principais benefícios incluem uma higiene superior, maior durabilidade devido à resistência à corrosão, precisão no corte e conformidade com as normas sanitárias exigidas na indústria alimentar. Contribui para a eficiência e qualidade no processamento de carne.