

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fita Temperada para Serra Ossos 2940 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.61.019	Modelo:	0690.61.019
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.61.019

Descricao Resumida

Fita temperada para serra ossos industrial de 2940 mm, com dente de 6 mm e 20 mm de largura. Proporciona cortes precisos e durabilidade profissional.

Descricao Completa

Fita para Serra Ossos — Principais Vantagens

Melhore a eficiência dos cortes na sua cozinha profissional com esta fita temperada de alta durabilidade. Desenvolvida para serras ossos industriais, assegura um desempenho superior e cortes precisos, otimizando o seu processo de preparação de alimentos e prolongando a vida útil do equipamento. A sua robustez é ideal para o uso contínuo em ambientes de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável para talhos, talhos de supermercado, restaurantes e cozinhas de hotelaria que necessitam de desossar e cortar carne de forma rápida e eficiente. Garante um manuseamento seguro e resultados de corte consistentes, sendo uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua produção e obter um acabamento profissional.

Características Técnicas

Comprimento da fita	2940 mm
Espessura do dente	6 mm
Largura da fita	20 mm
TPI (Dentes por Polegada)	4

Perguntas Frequentes

Para que tipo de serra ossos esta fita é adequada?

Esta fita é ideal para serras ossos industriais com especificações de fita de 2940 mm, 6 mm de dente e 20 mm de largura, assegurando compatibilidade e desempenho.

Qual a durabilidade esperada desta fita temperada?

Fabricada com materiais de alta qualidade e temperada para resistência, esta fita oferece uma durabilidade superior mesmo em condições de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

É fácil substituir a fita na serra ossos?

A substituição da fita é projetada para ser um processo simples e rápido, minimizando o tempo de inatividade do seu equipamento e otimizando a produtividade da sua cozinha.

Esta fita pode ser usada para cortar outros alimentos além de ossos?

Sim, embora otimizada para ossos, a sua robustez e corte preciso permitem o uso em outros tipos de carne, facilitando uma variedade de tarefas de preparação.

Que garantias existem sobre a qualidade do corte?

Esta fita foi concebida para proporcionar cortes uniformes e limpos, característica essencial para a apresentação e qualidade dos seus produtos finais, cumprindo os padrões exigidos em ambientes profissionais.