

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fita Temperada para Serra Ossos 2940 mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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.