

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita de Serra em Aço Inox 1750 mm para Kebab

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.001	Modelo:	0690.313.001
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.001

Descricao Resumida

Fita de serra em aço inox com 1750 mm, dente de 5 mm e largura de 16 mm, ideal para corte preciso de carne em máquinas de kebab profissionais.

Descricao Completa

fita de serra kebab — Fita de Serra para Kebab — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta fita de serra em aço inoxidável assegura um corte preciso e eficiente de carnes, ideal para preparar kebab. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este componente é indispensável em equipamentos de corte de carne para restaurantes especializados em kebab, churrascarias e estabelecimentos de take away. A sua qualidade superior permite um desempenho consistente, otimizando o processo de preparação e garantindo a satisfação do cliente com cortes uniformes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1750 mm
Dente	5 mm
Largura	16 mm
TPI (Dentes por Polegada)	4
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra?

A durabilidade desta fita de serra é elevada, graças à sua fabricação em aço inoxidável de alta qualidade, resistente ao desgaste e à corrosão, garantindo um desempenho prolongado.

Esta fita é compatível com todas as máquinas de corte de kebab?

É essencial verificar as especificações da sua máquina de kebab, nomeadamente o comprimento e largura, para assegurar a compatibilidade ideal antes da aquisição desta fita.

Como se realiza a manutenção e limpeza da fita de serra?

A limpeza deve ser feita regularmente com produtos adequados para aço inoxidável e água, garantindo a remoção de resíduos de carne e prolongando a vida útil do produto e a higiene.

Existe algum cuidado especial ao manusear esta fita de serra?

Sim, devido às arestas afiadas, recomenda-se o uso de luvas de proteção durante a instalação e remoção para evitar acidentes e garantir a segurança do operador.

É possível afiar a fita de serra para prolongar a sua utilização?

Embora o material seja resistente, é geralmente mais económico e seguro substituir a fita de serra quando o corte se torna menos eficaz, para manter a qualidade e segurança alimentar.