

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fita para Serra de Carne Inox 1700 mm, Dente 6 mm

### Informacoes do Produto

|               |                |                |              |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | MS0690.313.038 | <b>Modelo:</b> | 0690.313.038 |
| <b>Marca:</b> | Magnus         | <b>EAN:</b>    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | Magnus       |
| <b>Modelo</b> | 0690.313.038 |

### Descricao Resumida

Fita de serra inox de 1700 mm com dente de 6 mm para cortes precisos e eficientes em talhos e cozinhas profissionais. Alta durabilidade e resistência.

## Descricao Completa

Esta fita para serra de carne oferece um desempenho de corte excepcional para uso industrial. Concebida para durabilidade e precisão, esta lâmina de serra garante cortes limpos e eficientes em diversos tipos de carne, otimizando a produtividade em qualquer açougue ou talho profissional.

### fita serra carne — Fita de Serra – Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta lâmina de corte resiste à corrosão e ao desgaste, prolongando a sua vida útil. O desenho específico dos dentes de 6 mm de passo e 4TPI permite um corte rápido e suave, ideal para peças grandes e pequenas de carne. A sua largura de 20 mm e 1700 mm de comprimento asseguram compatibilidade com uma vasta gama de serras de talho no mercado, representando um investimento vantajoso para a sua operação.

### Aplicações Profissionais

Este acessório robusto é indispensável em qualquer ambiente de processamento de carne. É a escolha ideal para talhos, talhos industriais, grandes superfícies de distribuição e cozinhas de restauração que necessitem de desossar ou fatiar carne com precisão e rapidez. A sua adaptabilidade e resistência tornam-na uma ferramenta fiável para enfrentar os desafios diários da preparação alimentar profissional, garantindo eficiência e segurança alimentar.

### Características Técnicas

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Comprimento               | 1700 mm |
| Dente                     | 6 mm    |
| Largura                   | 20 mm   |
| TPI (Dentes por Polegada) | 4       |

### Perguntas Frequentes

**P: Qual a durabilidade esperada desta fita de serra em utilização regular?**

R: A durabilidade é elevada, graças à sua construção em aço inoxidável e design robusto, que minimizam o desgaste e a corrosão, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

**P: Esta fita de serra é compatível com todas as marcas de serras de carne?**

R: A compatibilidade depende das especificações da sua máquina de serra. Recomenda-se verificar o comprimento, largura e passo de dente necessários para assegurar um encaixe perfeito.

**P: Como devo limpar e manter a fita de serra para garantir a máxima higiene e desempenho?**

R: Após cada utilização, a fita deve ser limpa com água e sabão neutro e desinfetada. É crucial secá-la completamente para prevenir a corrosão e armazená-la num local seco.

**P: É necessário afiar esta fita de serra regularmente?**

R: As nossas fitas de serra são projetadas para manter o fio por um longo período. Contudo, em caso de diminuição da capacidade de corte, a afiação profissional pode restaurar o desempenho.

**P: Este produto beneficia de alguma garantia?**

R: Sim, todas as nossas lâminas de serra vêm com garantia contra defeitos de fabrico. Consulte os termos e condições específicos para obter detalhes sobre a cobertura da garantia.