

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: 03/07/2026

O produto final e as características 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

SKU:	MS0690.313.038	Modelo:	0690.313.038
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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.