

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita para Máquina de Vácuo Inox 1760mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.019	Modelo:	0690.313.019
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.019

Descricao Resumida

Fita de selagem em inox de 1760mm, 5mm de dente e 16mm de largura, ideal para máquinas de embalar a vácuo industriais. Durabilidade e higiene garantidas.

Descricao Completa

fita selagem máquina vácuo — Fita Seladora – Principais Vantagens

Esta fita de selagem superior oferece uma durabilidade excepcional e um desempenho fiável para as suas necessidades de embalamento a vácuo. Concebida em aço inoxidável robusto, garante uma vedação hermética que prolonga a frescura e a vida útil dos produtos alimentares, essencial para qualquer cozinha profissional ou negócio de hotelaria.

A sua composição em inox proporciona resistência à corrosão e facilita a limpeza, assegurando a máxima higiene e conformidade com os rigorosos padrões do setor alimentar. Permite manter a qualidade dos alimentos, otimizando os processos de armazenamento e gestão de inventário.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, talhos, supermercados, unidades de catering e outras operações da indústria alimentar que dependem de um empacotamento a vácuo eficiente. A aplicação desta fita é crucial para máquinas de embalar a vácuo, garantindo que carnes, queijos, produtos frescos e outros itens perecíveis sejam conservados de forma segura e prolongada.

A sua performance técnica assegura que os produtos mantêm as suas propriedades organolépticas, reduzindo o desperdício e contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. Uma solução indispensável para a otimização da cadeia de frio e para a gestão de stocks em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1760 mm
Espessura do dente	5 mm
Largura	16 mm
TPI	3

Perguntas Frequentes

Qual a função principal desta fita de selagem?

A função principal é garantir uma vedação hermética em máquinas de embalar a vácuo, protegendo os alimentos da exposição ao ar para prolongar a sua conservação.

Em que tipos de equipamentos esta fita pode ser utilizada?

Esta fita é ideal para máquinas de embalar a vácuo de diversas marcas e modelos, desde que as dimensões sejam compatíveis com os requisitos técnicos do equipamento.

Como a fita contribui para a higiene alimentar?

Fabricada em aço inoxidável, a fita é resistente à corrosão e fácil de limpar, prevenindo a acumulação de bactérias e garantindo um ambiente seguro para o processamento de alimentos.

É fácil de instalar?

Sim, a instalação é simples e rápida, mas recomenda-se seguir as instruções específicas do fabricante da sua máquina de vácuo para garantir uma montagem correta e segura.

Qual o impacto desta fita na durabilidade dos produtos?

Ao criar um vácuo eficiente, a fita seladora reduz significativamente a oxidação dos alimentos, o que resulta num aumento considerável da sua vida útil e na manutenção da frescura e sabor.