

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita de Serra em Aço Inoxidável 1830 mm, 4 TPI

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.007	Modelo:	0690.313.007
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.007

Descricao Resumida

Fita de serra em aço inoxidável com 1830 mm de comprimento e dente de 5 mm (4 TPI), ideal para cortes precisos em carne e osso.

Descricao Completa

Fita de Serra Inox — Principais Vantagens

Esta lâmina de serra em aço inoxidável, com 1830 mm de comprimento e dentes de 5 mm, é um componente essencial para equipamentos de corte profissionais. Concebida para proporcionar um desempenho superior e cortes precisos, a sua durabilidade garante uma vida útil prolongada, tornando-a ideal para as exigências diárias de qualquer estabelecimento de restauração ou talho.

A qualidade do material assegura um fácil manuseamento e uma limpeza eficiente, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene. Além disso, a sua resistência à corrosão face a ambientes húmidos e ácidos contribui para a longevidade do investimento.

Aplicações Profissionais

Este componente indispensável é perfeito para a indústria alimentar, especialmente em talhos, talharias, fábricas de processamento de carne e peixarias. A sua capacidade de efetuar cortes limpos e eficientes em diferentes tipos de carne, incluindo peças com osso, otimiza o trabalho, facilita a confeção e garante a qualidade do produto final.

A fita de serra é também adequada para a área da caça, charcutaria e outros negócios que exijam um corte preciso e seguro de alimentos.

Características Técnicas

Comprimento	1830 mm
Dente	5 mm
Largura	20 mm
TPI (Dentes por Polegada)	4
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Esta lâmina de serra é compatível com todas as máquinas de corte?

Não, a compatibilidade depende do modelo específico da sua máquina. Recomendamos verificar as especificações do equipamento para garantir um ajuste perfeito, especialmente para comprimento e largura.

2. Qual a frequência recomendada para a substituição da fita de serra?

A frequência de substituição varia com a intensidade de utilização e o tipo de material cortado. Para manter a segurança e a eficiência, aconselhamos a inspeção regular da lâmina e a substituição imediata assim que detetar sinais de desgaste ou perda de afiamento.

3. Como devo limpar e fazer a manutenção desta fita de serra?

Após cada utilização, limpe a lâmina com água morna e detergente neutro, removendo todos os resíduos de alimentos. Seque completamente para evitar a corrosão e armazene-a em local seco e fresco, longe da humidade.

4. Esta fita de serra pode ser utilizada para cortar ossos?

Sim, a fita de serra com 4 TPI (Dentes por Polegada) e a robustez do aço inoxidável são adequadas para o corte eficaz de ossos, garantindo durabilidade e um desempenho constante durante a operação.

5. Quais são os benefícios de utilizar aço inoxidável numa fita de serra?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão e à oxidação, o que é fundamental em ambientes de processamento de alimentos onde a higiene é primordial. A sua resistência contribui igualmente para uma maior durabilidade e um corte mais higiénico e preciso.