

# 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: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas 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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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.