

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fita Inox para Máquinas de Vácuo 1860mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0690.313.042	<b>Modelo:</b>	0690.313.042
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	0690.313.042

### Descricao Resumida

Fita de vedação em aço inoxidável com 1860 mm de comprimento, ideal para máquinas de embalar a vácuo. Garante selagem eficaz e duradoura.

## Descricao Completa

### fita inox máquina vácuo — Fita Inox — Principais Vantagens

Esta fita metálica em aço inoxidável é um componente essencial para o funcionamento eficiente das suas máquinas de embalar a vácuo. Concebida para assegurar uma vedação perfeita, garante a durabilidade e a higiene dos seus alimentos embalados, um fator crítico para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-na numa escolha excecional para ambientes exigentes.

A utilização de uma fita de vedação de alta qualidade minimiza a necessidade de manutenções frequentes e prolonga a vida útil dos equipamentos. Com esta solução robusta, os profissionais podem manter padrões elevados de qualidade e segurança alimentar, protegendo eficazmente os produtos contra a contaminação e a deterioração. É uma peça indispensável para otimizar os processos de embalagem e conservar a frescura dos ingredientes.

### Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para uma vasta gama de equipamentos de embalagem a vácuo utilizados em restaurantes, talhos, supermercados, unidades de catering e outras cozinhas industriais. A sua adaptabilidade permite a aplicação em diferentes modelos de máquinas, garantindo sempre um desempenho superior na selagem de sacos.

É particularmente útil em instalações que demandam rigorosos controlos de higiene e necessitam de soluções duradouras para a conservação de alimentos. A fita inox é uma ferramenta essencial na preparação e acondicionamento de carnes, peixes, vegetais e produtos pré-cozinhados, contribuindo para a organização eficiente do stock e a redução do desperdício alimentar.

### Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	1860 mm
<b>Dente</b>	6 mm
<b>Largura</b>	16 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de equipamentos é esta fita indicada?**

Esta fita é especificamente concebida para máquinas de embalar a vácuo, garantindo uma vedação hermética em diversos modelos e marcas do mercado profissional.

### **Qual a durabilidade esperada desta fita em ambientes de uso intenso?**

Fabricada em aço inoxidável, a fita oferece alta resistência ao desgaste e à corrosão, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em condições de uso diário e intenso em cozinhas profissionais.

### **É fácil substituir esta fita na máquina de vácuo?**

A substituição da fita é geralmente um processo intuitivo, embora seja sempre recomendável seguir as instruções específicas do fabricante da sua máquina de embalar a vácuo para uma instalação correta e segura.

### **Esta fita pode ser utilizada para selar diferentes tipos de sacos?**

Sim, a fita metálica é adequada para selar uma variedade de sacos de embalagem a vácuo, desde os mais finos aos mais robustos, proporcionando sempre uma selagem eficaz e segura.

### **Que cuidados de manutenção são necessários para esta fita?**

Para maximizar a longevidade da fita, recomenda-se uma limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície e comprometer a sua funcionalidade.