

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita de Serra Inox para Corte de Carne 1860 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| SKU: | MS0690.313.008 | Modelo: | 0690.313.008 |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | 0690.313.008 |

Descricao Resumida

Fita de serra em aço inoxidável para corte de carne, 1860 mm, dente de 5 mm e largura de 20 mm. Essencial para talhos e restauração.

Descricao Completa

Fita de Serra Inox — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes de preparação alimentar, esta lâmina de corte em aço inoxidável para serras de açougue garante cortes precisos e eficientes. A sua composição duradoura assegura uma vida útil prolongada e um desempenho consistente em trabalhos exigentes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha ou talho profissional.

A afiação específica e a robustez do material evitam o desgaste prematuro, mantendo a integridade do corte mesmo após diversas utilizações. Facilita a tarefa de desossa e porcionamento, crucial para a apresentação e rentabilidade dos produtos cárneos no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este componente é indispensável para talhos, talhos industriais, restaurantes com secções de desmanche de carne, talhos de supermercados e unidades de catering de grande escala. É a solução ideal para o corte de carne com osso ou sem osso, peixe congelado e outras preparações que requerem uma lâmina robusta e fiável.

A sua adaptabilidade a diversas máquinas de serra de fita vertical torna-a uma escolha versátil para o setor da restauração e hotelaria.

Características Técnicas

| | |
|-----------------|--|
| Nome do Produto | Fita de Serra Inox para Corte de Carne |
| Material | Aço Inoxidável |
| Comprimento | 1860 mm |
| Dente | 5 mm |
| Largura | 20 mm |
| Passo (TPI) | 4 |

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra em ambientes comerciais?

A durabilidade desta fita de serra é elevada, graças à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e ao desgaste em uso contínuo, dependendo da frequência e tipo de produtos cortados.

Esta fita de serra é compatível com diferentes modelos de serras de fita?

Sim, esta fita é projetada com dimensões padronizadas, tornando-a compatível com a maioria das serras de fita industriais que suportam as suas especificações de comprimento e largura.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza da fita?

Recomenda-se a limpeza regular com produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. A secagem completa após a lavagem é crucial para prevenir a oxidação e prolongar a vida útil do equipamento.

Que tipo de corte posso esperar com um dente de 5 mm e 4 TPI?

Um dente de 5 mm e 4 TPI (dentes por polegada) proporciona um corte robusto e eficiente, ideal para carne com ou sem osso, garantindo uma excelente capacidade de penetração e remoção de material consistente.

É fácil substituir a fita de serra numa serra de fita industrial?

Sim, a substituição da fita de serra é geralmente um procedimento simples, mas deve ser sempre realizada seguindo as instruções do fabricante da máquina e com os devidos cuidados de segurança para evitar acidentes.