

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita Temperada 2080mm para Serra de Carne

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.017	Modelo:	0690.313.017
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.017

Descricao Resumida

Fita temperada para serra de carne de 2080 mm, ideal para cortes precisos e duradouros em ambientes profissionais. Otimiza a produtividade.

Descricao Completa

fita serra carne — Fita de Serra – Principais Vantagens

Esta fita temperada robusta é um componente essencial para serras de carne industriais, garantindo cortes precisos e eficientes em ambientes de produção intensiva. A sua concepção foi pensada para prolongar a vida útil do equipamento e reduzir a necessidade de manutenção frequente, contribuindo para a otimização dos custos operacionais no seu estabelecimento. Adicionalmente, a qualidade superior do material assegura a conformidade com as normas de higiene alimentar, um aspeto crucial para qualquer negócio da restauração.

Aplicações Profissionais

Este consumível é ideal para talhos, talhos industriais, supermercados, unidades de processamento de carne e outros estabelecimentos onde seja necessário o corte de produtos cárneos com frequência. A sua adaptabilidade permite a utilização em diversas máquinas de serra com as especificações correspondentes, tornando-a uma solução versátil para os profissionais que procuram fiabilidade e desempenho. É uma ferramenta indispensável para manter a produtividade elevada nas suas operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento da Fita	2080 mm
Dente	5 mm
Largura	20 mm
TPI (Dentes por Polegada)	3

Perguntas Frequentes

Qual é a durabilidade esperada desta lâmina de corte?

A durabilidade da lâmina depende da intensidade de uso e do tipo de carne a ser cortada. Contudo,

sendo temperada, esta fita foi concebida para oferecer uma vida útil superior em comparação com fitas não temperadas, assegurando maior eficiência para o seu negócio.

É compatível com todas as serras de carne?

Esta fita é compatível com serras que utilizem as dimensões de 2080 mm de comprimento, 20 mm de largura e dentes de 5 mm (3 TPI). Recomenda-se, no entanto, verificar sempre as especificações da sua serra para confirmar a compatibilidade antes da compra.

Como devo armazenar as fitas de serra de reposição?

Para prolongar a vida útil das fitas de substituição, estas devem ser armazenadas em local seco e afastado de humidade. É aconselhável mantê-las na embalagem original até ao momento da utilização, protegendo-as contra corrosão e danos.

Este produto requer alguma manutenção especial?

A fita temperada beneficia de uma limpeza regular após cada uso para remover resíduos de carne e evitar o acúmulo de bactérias. Embora seja resistente, uma lubrificação leve com óleo alimentar pode otimizar o seu desempenho e durabilidade.

Posso utilizar esta fita para cortar outros materiais além de carne?

Esta fita foi especificamente projetada para o corte de carne, devido à sua geometria de dente e tratamento térmico. A utilização em outros materiais pode comprometer a integridade da lâmina e a segurança do operador, não sendo, por isso, recomendada.