

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fita Temperada para Serra Ossos 2300mm 6mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.61.005	Modelo:	0690.61.005
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.61.005

Descricao Resumida

Fita temperada de 2300mm com dente de 6mm para serras de carne profissionais, garantindo cortes precisos e maior durabilidade nas cozinhas de hotelaria.

Descricao Completa

Fita serra ossos — Fita de Serra – Principais Vantagens

Esta fita bimetálica temperada foi concebida para oferecer um desempenho excecional no corte de carne e ossos. A sua robustez e design de dente otimizado garantem cortes precisos e eficientes, minimizando o desperdício e aumentando a produtividade nas cozinhas profissionais. A durabilidade do material resistente assegura uma vida útil prolongada, tornando-a uma escolha económica e fiável para açougues, talhos e unidades de catering de elevada procura. Contribui para uma operação de corte suave e controlada, crucial para a segurança e qualidade do produto final.

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas operações de corte na indústria alimentar, esta lâmina de serra é um componente essencial para a sua serra de carne em talhos, talhos e matadouros. Permite o processamento rápido e higiénico de grandes volumes de carne e ossos, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. A sua aplicação estende-se a restaurantes que preparam a carne desde a origem, bem como a grandes catering que necessitam de eficiência no desmanche de peças. Garante que os seus processos de preparação de alimentos são otimizados para velocidade e segurança.

Características Técnicas

Comprimento	2300 mm
Espessura do dente	6 mm
Largura	20 mm
TPI	4
Material	Aço temperado

Perguntas Frequentes

Para que tipo de serra de carne esta fita é compatível?

Esta fita é projetada para ser compatível com a maioria das serras de carne industriais que requerem

fitas de 2300 mm de comprimento. Recomenda-se verificar as especificações exatas da sua máquina para garantir um ajuste perfeito.

Qual a durabilidade esperada desta lâmina de corte?

A durabilidade da lâmina depende da intensidade de uso e do tipo de material cortado. No entanto, sendo fabricada em aço temperado, oferece uma vida útil prolongada e resistência superior ao desgaste em ambientes profissionais de alta exigência.

Pode ser utilizada para cortar produtos congelados?

Sim, a fita temperada com 4 TPI é adequada para cortar produtos congelados, incluindo carne e ossos. Contudo, para otimizar o desempenho e a vida útil, é crucial assegurar que o equipamento está corretamente ajustado e que o material não excede a capacidade de corte.

Como devo proceder à manutenção e limpeza da fita?

Para garantir a higiene e prolongar a vida útil, a fita deve ser limpa regularmente com produtos desinfetantes adequados para alimentos. Deve ser inspecionada para detetar sinais de desgaste ou danos antes e depois de cada uso, e armazenada num local seco e seguro.

Esta fita é fácil de instalar ou requer um técnico especializado?

A instalação desta fita pode ser realizada seguindo o manual de instruções da sua serra de carne. Embora o processo seja relativamente simples, recomenda-se que seja executado por pessoal familiarizado com o equipamento para garantir uma montagem correta e segura.