

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



Hotelequip.pt

Fita Inox Lâmina Serra de Carne 2040mm x 16mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.030	Modelo:	0690.313.030
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.030

Descricao Resumida

Fita de serra em aço inoxidável de 2040mm e 16mm de largura, com dentes de 5mm (4 TPI), para cortes precisos em talhos e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fita de Serra para Carne — Principais Vantagens

Equipe o seu talho ou cozinha profissional com esta fita robusta e afiada, concebida para a máxima eficiência no corte de carne. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de processamento alimentar. Com dentes de 5 mm e uma largura de 16 mm, esta fita de serra assegura cortes precisos e limpos, otimizando o processo de preparação e minimizando o desperdício.

O comprimento de 2040 mm torna o acessório compatível com uma vasta gama de máquinas de serra de carne industriais, oferecendo versatilidade e adaptação às suas necessidades. Este componente é indispensável para talhos, talheiras, cozinhas de hotéis e restaurantes que procuram manter a produção de carne com a mais alta qualidade e higiene, respeitando as normas mais exigentes do setor.

Aplicações Profissionais

Esta lâmina de corte é a solução ideal para estabelecimentos que beneficiam da máxima precisão no corte de peças de carne, incluindo talhos, charcutarias e grandes cozinhas de restauração. A sua conceção específica torna-a perfeita para manusear diferentes tipos de carne, desde cortes mais macios a peças com osso. Cozinheiros e talhantes encontrarão uma ferramenta que acelera o trabalho, mantém a integridade dos produtos e assegura a consistência desejada para cada porção.

É uma mais-valia em qualquer contexto onde a carne é processada em volume, contribuindo para a organização e a produtividade da área de trabalho. A sua fiabilidade e facilidade de substituição tornam-na uma escolha inteligente para a gestão contínua e eficiente de operações alimentares.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	2040 mm
Espaçamento do dente	5 mm
Largura	16 mm

Característica	Detalhe
TPI (Dentes por Polegada)	4
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Para que dimensões de serra esta fita é compatível?

Esta fita de serra possui um comprimento padrão de 2040 mm e uma largura de 16 mm, sendo compatível com a maioria das máquinas de serra de carne que utilizam estas dimensões de lâmina. Recomendamos verificar as especificações da sua máquina antes da compra para garantir um ajuste perfeito.

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra de inox?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta fita oferece excelente durabilidade e resistência à corrosão. A vida útil dependerá da frequência de uso e do tipo de carne a ser cortada, mas é projetada para um desempenho prolongado em ambientes profissionais.

Esta fita é adequada para o corte de ossos?

Sim, com o seu robusto espaçamento de dentes de 5 mm e 4 TPI, esta fita é eficaz no corte de carne com osso. No entanto, para prolongar a vida útil da lâmina, é sempre aconselhável manusear com cuidado e evitar impactos desnecessários sobre os ossos.

Como devo realizar a manutenção e limpeza da fita?

Após cada utilização, limpe a fita de serra cuidadosamente com água e sabão neutro para remover quaisquer resíduos de carne. Seque-a completamente para evitar a oxidação e armazene-a num local seco e seguro, prolongando a sua eficácia e segurança.

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

Esta fita é otimizada para o corte de carne em contextos profissionais. Embora o aço inoxidável seja resistente, o seu perfil de dentes é específico para produtos cárneos, e o uso em outros materiais pode comprometer a sua afiação e desempenho no futuro.