

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fita de Serra para Carne e Osso - 2080x20mm, Dente 5mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.014	Modelo:	0690.313.014
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.014

Descricao Resumida

Fita de serra profissional em aço inoxidável para corte de carne e osso, com 2080mm de comprimento, 20mm de largura e dente de 5mm.

Descricao Completa

fita de serra para carne — Fita de Serra – Principais Vantagens

Esta fita de corte foi concebida para oferecer um desempenho superior no processamento de carnes e ossos em ambientes industriais. A sua elevada resistência garante cortes precisos e eficientes, minimizando o desperdício de produto. Além disso, a durabilidade do material assegura uma vida útil prolongada, traduzindo-se numa excelente relação custo-benefício para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, açougues, cozinhas profissionais e indústrias de processamento alimentar, esta lamela é essencial para o corte rápido e higiénico de peças de carne com ou sem osso. A sua conceção robusta permite enfrentar as exigências diárias do trabalho intensivo, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Comprimento	2080 mm
Largura	20 mm
Dente	5 mm
TPI (Dentes por Polegada)	3

Perguntas Frequentes

P: Qual a durabilidade esperada desta fita de serra em utilização regular?

R: A durabilidade desta fita de serra é superior devido à qualidade do aço inoxidável e ao seu design. Em condições de uso profissional e manutenção adequada, espera-se que mantenha o seu desempenho por um longo período.

P: Esta fita de serra é compatível com todas as máquinas de corte de carne?

R: Para garantir a compatibilidade, é fundamental verificar as especificações da sua máquina de corte. As dimensões de 2080mm de comprimento e 20mm de largura, com dente de 5mm, devem corresponder às necessidades do seu equipamento.

P: Como devo efetuar a limpeza e manutenção da fita?

R: Recomenda-se a limpeza imediata após cada uso para remover resíduos de carne e osso. Utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e assegure-se de que a fita é bem seca para evitar corrosão.

P: É possível afiar esta fita de serra?

R: Esta fita é concebida para um desempenho otimizado durante a sua vida útil. A afiação pode ser possível, mas é crucial que seja realizada por um profissional para manter o perfil do dente e a sua eficiência de corte.

P: Quais os benefícios de uma fita com 3 TPI para operações de talho?

R: Um TPI (dentes por polegada) de 3 indica dentes maiores e mais espaçados, ideais para o corte de produtos mais espessos, como carne e osso. Este design facilita a remoção de aparas e proporciona um corte mais rápido e limpo em materiais robustos.