

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fita de Serra para Carne 2170mm 5mm 3TPI

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.011	Modelo:	0690.313.011
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.011
Material	Inox

Descricao Resumida

Fita de serra em inox de 2170 mm, com dente de 5 mm e largura de 16 mm (3TPI), ideal para cortes precisos em carne e ossos em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Fita de Serra em Inox — A precisão que o seu negócio exige

Esta fita de serra em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais, talhos e áreas de preparação de alimentos que demandam cortes precisos e eficientes. Concebida para otimizar o processo de desmanche de carnes e outros produtos, a sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de trabalho exigente.

Com uma geometria de dente otimizada, esta lâmina oferece um desempenho de corte superior e minimiza o desperdício, contribuindo para uma maior rentabilidade. A facilidade de substituição e a compatibilidade com diversas serras industriais fazem desta fita um componente essencial para manter a sua operação a funcionar sem interrupções.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, açougues, talhos industriais, restaurantes de grande volume e cozinhas de hotelaria, esta ferramenta assegura a excelência no corte de carnes, peixes com osso e outros produtos congelados, garantindo porções uniformes e com acabamento profissional. A sua utilização otimiza a linha de produção, reduz a fadiga do operador e eleva o Standard de higiene.

Características Técnicas

Comprimento	2170 mm
TPI (dentes por polegada)	3
Altura do dente	5 mm
Largura da fita	16 mm
Material	Inox

Perguntas Frequentes

Qual é a durabilidade esperada desta fita de serra em aço inoxidável?

A durabilidade varia consoante o uso e o tipo de material cortado, mas o aço inoxidável de alta

qualidade assegura uma vida útil prolongada e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes profissionais.

Esta fita é compatível com todas as serras de fita industriais?

Esta fita possui um comprimento Standard de 2170 mm e uma largura de 16 mm, o que a torna compatível com a maioria das serras de fita industriais que aceitam estas dimensões. É recomendável verificar as especificações da sua máquina antes da compra.

Como posso garantir a higiene da fita de serra durante o seu uso e após a limpeza?

A fita é fabricada em inox, facilitando a limpeza e desinfecção. Recomenda-se a limpeza após cada uso com produtos adequados para contacto alimentar para evitar a contaminação cruzada e prolongar a vida útil do equipamento.

Que tipo de materiais podem ser cortados com esta fita?

Esta fita foi concebida para cortar carne, tanto fresca como congelada, e também é eficaz em ossos. Oferece um corte suave e consistente, indispensável em qualquer talho ou cozinha profissional.

É fácil substituir a fita na minha serra de carne?

A substituição da fita de serra é um procedimento Standard que deve ser realizado seguindo as instruções do fabricante da sua serra. A maioria dos modelos permite uma troca rápida e segura com as devidas precauções.