

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fita Temperada para Serra Ossos 1500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.025	Modelo:	0690.313.025
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.025

Descricao Resumida

Fita temperada de 1500 mm para serra-ossos, com 5 mm de dente e 20 mm de largura. Proporciona cortes precisos e eficientes.

Descricao Completa

Fita temperada serra ossos — Fita Temperada — Principais Vantagens

Desenvolvida para cortes precisos e eficientes, esta lâmina temperada assegura um desempenho superior em operações de desmanche. A sua robustez e capacidade de corte contínuo são ideais para otimizar a produtividade em talhos e cozinhas profissionais, garantindo sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

A durabilidade excecional desta fita de corte minimiza a necessidade de substituições frequentes, reduzindo os custos operacionais e o tempo de inatividade do equipamento. Concebida com materiais de alta qualidade, ela resiste ao desgaste intensivo, mantendo o fio de corte afiado por mais tempo, o que resulta em porções uniformes e minimiza o desperdício.

Aplicações Profissionais

Esta fita é essencial para talhos, supermercados, restaurantes e qualquer estabelecimento do setor de hotelaria que necessite de processar carne ou osso. A sua versatilidade permite utilizá-la em serras-ossos industriais, facilitando o corte de diversas peças, desde as mais tenras às mais duras, com a máxima facilidade e precisão.

É a escolha ideal para chefes de cozinha e açougueiros que procuram uma ferramenta fiável e de alto rendimento. A sua implementação assegura um trabalho mais rápido e limpo, satisfazendo as exigências de volume e qualidade características de ambientes profissionais.

Características Técnicas

Comprimento	1500 mm
Dente	5 mm
Largura	20 mm
Dentes por Polegada (TPI)	4

Perguntas Frequentes

Para que tipo de serra-ossos esta fita é adequada?

Esta fita temperada é desenhada para serras-ossos profissionais que requeiram uma lâmina de 1500 mm de comprimento, sendo ideal para cortes de carne e osso em ambientes de restauração e talho.

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra?

A durabilidade desta fita é elevada devido ao seu fabrico com materiais temperados de alta qualidade, garantindo uma vida útil prolongada mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

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

A instalação da fita é geralmente simples, mas recomenda-se seguir as instruções do fabricante da serra-ossos e, em caso de dúvida, consultar um técnico para garantir a montagem correta e segura.

Pode ser utilizada para cortar produtos congelados?

Sim, a fita temperada com dente de 5 mm e 4 TPI é suficientemente robusta para cortar carne e ossos congelados, desde que a serra-ossos seja adequada para essa finalidade.

Como devo limpar e manter a fita para prolongar a sua vida útil?

Para prolongar a vida útil, a fita deve ser limpa após cada utilização com produtos específicos para contacto alimentar e armazenada num local seco e seguro para evitar corrosão e danos.