

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



Hotelequip.pt

Fita Inox para Serra de Carne 1640mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.313.037	Modelo:	0690.313.037
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.313.037
Material	Inox

Descricao Resumida

Fita de aço inoxidável para serra de carne, com 1640mm de comprimento, 20mm de largura e dente de 6mm (4 TPI), para cortes precisos e eficientes.

Descricao Completa

Fita Serra de Carne — Principais Vantagens

Esta fita de corte de 1640 mm é um componente essencial para a sua serra de carne profissional, garantindo cortes precisos e eficientes. Fabricada em aço inoxidável robusto, assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de cozinha industrial. A sua largura de 20 mm e dente de 6 mm, com 4 TPI (dentes por polegada), foram concebidos para um desempenho superior no processamento de carne.

A substituição regular de lâminas de serra é crucial para manter a produtividade e a segurança na sua operação. Esta fita otimiza o fluxo de trabalho e reduz o desperdício, proporcionando um corte limpo e uniforme. É uma solução fiável para talhos, talhos de supermercado e estabelecimentos de restauração de grande volume, onde a eficiência e a higiene são prioridades.

Aplicações Profissionais

Esta banda de corte é ideal para talhos, cozinhas de restauração industrial, supermercados, indústrias de processamento de carne e outros estabelecimentos que necessitam de cortar grandes volumes de carne com precisão. A sua composição em aço inoxidável torna-a higiénica e fácil de limpar, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar, essencial para o seu negócio.

Adicionalmente, a consistência no corte permite uma melhor apresentação do produto e otimiza a rentabilidade, visto que minimiza perdas. É uma escolha que demonstra o seu compromisso com a qualidade e eficiência no dia a dia da sua equipa.

Características Técnicas

Comprimento	1640 mm
Dente	6 mm
Largura	20 mm
TPI (Dentes Por Polegada)	4
Material	Inox

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo substituir a fita da serra?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso, mas é recomendável verificar regularmente o estado da fita para garantir a sua eficácia e segurança, substituindo-a ao primeiro sinal de desgaste ou embotamento.

Esta fita é compatível com todas as serras de carne?

Esta fita tem um comprimento específico de 1640 mm. Verifique as especificações da sua serra de carne para confirmar a compatibilidade antes da compra, para evitar qualquer problema de ajuste.

Qual a importância dos 4 TPI na fita?

Os 4 TPI (dentes por polegada) indicam a densidade dos dentes, otimizada para cortes eficientes em carne. Esta configuração garante um equilíbrio ideal entre rapidez de corte e acabamento suave, crucial para produtos de carne.

Como posso garantir a durabilidade da fita de serra?

Para prolongar a vida útil da sua fita, limpe-a após cada uso, removendo resíduos de carne e gordura. Armazene-a em local seco para prevenir oxidação, e certifique-se de que a tensão da fita na serra está correta.

Esta fita pode ser utilizada para outros tipos de alimentos, além de carne?

Embora otimizada para carne, esta fita pode ser usada para cortar outros alimentos com propriedades semelhantes, como peixe ou ossos, devendo-se sempre avaliar a adequação do dente para cada aplicação específica.