

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



Hotelequip.pt

Fita de Serra para Carne 3100mm, Dente 6mm, 4 TPI

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.61.021	Modelo:	0690.61.021
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.61.021

Descricao Resumida

Fita de serra profissional de 3100mm, com dente de 6mm e 4 TPI. Ideal para cortes precisos em carne e ossos em talhos e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Fita de Serra – Principais Vantagens

Obtenha cortes precisos e eficientes com esta lâmina de serra robusta, ideal para o processamento de carne em ambientes profissionais. Fabricada para resistir às exigências do uso contínuo, a fita assegura um desempenho superior, otimizando a produtividade da sua cozinha industrial. A sua durabilidade e fiabilidade são características essenciais para qualquer negócio exigente na área alimentar.

Este componente vital para serra ossos garante uma operação suave e cortes consistentes, minimizando o desperdício e maximizando a qualidade do produto final. A construção cuidadosa desta lâmina permite que o seu negócio mantenha os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, com uma peça fácil de limpar e substituir.

Aplicações Profissionais

Esta fita de serra é indispensável em talhos, talhos industriais, grandes superfícies de distribuição alimentar e qualquer estabelecimento do setor de hotelaria e restauração que necessite de cortar ossos e carnes congeladas. A sua performance de corte excecional torna-a essencial para açougueiros e profissionais que exigem precisão e rapidez no dia a dia.

Integrar esta ferramenta no seu equipamento de serrar otimizará o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa processe grandes volumes de carne de forma eficaz. É a escolha perfeita para maximizar a eficiência e a qualidade nos cortes de carne, assegurando total satisfação dos clientes e conformidade com as normas sanitárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento da Fita	3100 mm
Dente	6 mm
Largura da Fita	20 mm

Característica	Detalhe
TPI (Dentes por Polegada)	4

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra?

A durabilidade da fita de serra depende da frequência de uso e do tipo de material cortado, mas a sua construção robusta garante uma vida útil prolongada em condições normais de operação.

Esta fita é compatível com todas as serras ossos no mercado?

Não, a compatibilidade depende das especificações da sua máquina de serra ossos. Por favor, verifique se as dimensões de 3100 mm de comprimento e 20 mm de largura correspondem aos requisitos do seu equipamento.

Como posso garantir a correta instalação da fita?

É crucial seguir as instruções do fabricante da sua serra ossos para a instalação da fita. Certifique-se de que a fita está corretamente tensionada para evitar danos e garantir um corte seguro e eficaz.

É necessário alguma manutenção especial para a fita?

Recomenda-se a limpeza regular da fita após cada uso, removendo quaisquer resíduos de carne ou gordura. A afiação pode ser necessária periodicamente, dependendo da intensidade de uso, para manter a eficiência do corte.

Existe alguma recomendação de segurança ao usar esta fita?

Sim, utilize sempre equipamento de proteção individual (EPI) adequado, como luvas e óculos de segurança, e nunca opere a serra sem a proteção adequada da lâmina. A segurança é primordial ao manusear ferramentas de corte.