

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 Serra-Ossos 2330mm 4TPI

Informacoes do Produto

SKU:	MS0690.61.002	Modelo:	0690.61.002
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0690.61.002

Descricao Resumida

Fita temperada para serra-ossos profissional, ideal para cortes precisos em carne e ossos. Comprimento de 2330mm e 4 TPI para alta eficiência.

Descricao Completa

Fita serra-ossos — Ossos — Principais Vantagens

Concebida para serras-ossos profissionais, esta robusta fita temperada assegura cortes precisos e eficientes em carnes e ossos. A sua elevada resistência minimiza o desgaste, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo um desempenho consistente em ambientes de restauração e talho. Invista em qualidade para otimizar as suas operações diárias e garantir resultados superiores.

Aplicações Profissionais

Este componente é indispensável em talhos, talhos de supermercado, unidades de processamento de carne e cozinhas industriais que utilizam serras-ossos para preparação de alimentos. A sua geometria de dente e largura são ideais para desossar peças de carne variadas, permitindo um trabalho rápido e higiénico, essencial para a produtividade da sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	2330 mm
Dente	6 mm
Largura	20 mm
TPI (Dentes por Polegada)	4

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta fita de serra?

A durabilidade depende intensamente da frequência de uso e do tipo de material cortado. Contudo, devido à sua têmpera e material robusto, foi concebida para uma vida útil prolongada em condições de uso profissional.

É compatível com todas as serras-ossos no mercado?

Esta fita foi desenvolvida para ser compatível com uma vasta gama de serras-ossos que aceitam as

dimensões de 2330 mm de comprimento, 20 mm de largura e 4 TPI. Verifique as especificações do seu equipamento para confirmar a compatibilidade.

Como posso garantir a manutenção adequada da fita?

Para maximizar a vida útil, é recomendável limpar a fita após cada uso, remover resíduos e armazená-la num local seco. A afiação regular, por um profissional, também contribui para manter a sua eficácia.

Serve para cortar peças de carne congelada?

Embora a fita seja robusta, é otimizada para carne fresca e ossos. Para carne congelada, é aconselhável usar fitas específicas para essa finalidade para evitar desgaste prematuro e garantir a segurança.

Qual a importância do TPI (Dentes por Polegada) para o meu trabalho?

O TPI (4 neste caso) indica a quantidade de dentes por polegada. Um TPI mais baixo, como este, é ideal para cortar materiais mais densos e grossos, como ossos e grandes peças de carne, proporcionando um corte mais agressivo e rápido.