

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Enchedora de Enchidos Manual Vertical 7L Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.127	Modelo:	MAQUINA ENCHIDO MANUAL VERTICAL 7L INOX CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Descricao Resumida

Enchedora de enchidos manual vertical em aço inoxidável AISI 304, com 7 litros de capacidade. Ideal para produção profissional de salsichas e enchidos em HORECA, com 3 funis e engrenagens duplas.

Descricao Completa

Enchedora de Enchidos Manual Vertical – Principais Vantagens

Esta enchedora de enchidos manual vertical 7L é uma solução robusta e eficiente para a produção de salsichas e outros enchidos em estabelecimentos HORECA. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais elevados padrões de higiene alimentar, tornando-a ideal para cozinhas profissionais com necessidade de processamento regular de carne.

Concebida para ser ergonómica e de fácil utilização, permite um manuseamento intuitivo que maximiza a produtividade. Os materiais de alta qualidade e a engenharia de precisão de todos os componentes mecânicos asseguram um desempenho consistente e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Equipada com engrenagens duplas e três funis facilmente intermutáveis, esta máquina oferece uma versatilidade superior, adaptando-se a diversos tipos e calibres de enchidos. É a escolha perfeita para talhos, restaurantes, charcutarias e unidades de catering que procuram otimizar a sua produção com um equipamento fiável e eficiente.

Aplicações

Esta enchedora vertical é indispensável em talhos, restaurantes gourmet, hotéis e pastelarias que produzem os seus próprios enchidos artesanais. É igualmente adequada para cozinhas de restauração coletiva e charcutarias, onde a qualidade e a consistência do produto final são cruciais. A sua capacidade de 7 litros é ideal para volumes de produção médios, suportando a exigência diária de estabelecimentos movimentados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	300x250x710 mm
Capacidade	7 Litros
Velocidade	2 rpm
Peso Líquido	24,5 kg
Peso Bruto	28 kg
Material do Cilindro	Aço Inoxidável 18/8 AISI 304
Material do Pistão	Alumínio Aprovado com Acabamento Especial
Engrenagens	Duplas
Funis Incluídos	3 (intermutáveis para diferentes tipos de enchidos)