

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Enchedora de Enchidos Manual Vertical 7L Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.127	Modelo:	UD2088.127
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	24.5 kg	Dimensões:	300 x 250 x 710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2088.127
FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões desta enchedora de enchidos manual e que espaço ocupa? A: Esta enchedora de enchidos manual vertical possui dimensões de 300x250x710 mm (Largura x Profundidade x Altura). É um equipamento compacto, ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional ou área de produção, sendo adequado para bancadas ou pisos com espaço limitado., Q: A instalação desta enchedora de enchidos exige algum requisito especial de alimentação elétrica ou hidráulica? A: Não, esta enchedora de enchidos é totalmente manual e não requer qualquer tipo de alimentação elétrica ou ligação hidráulica. Funciona exclusivamente através de acionamento manual, o que a torna versátil e fácil de posicionar em qualquer local da sua instalação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção periódica desta máquina de enchidos para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza é simples e rápida. O cilindro de aço inoxidável e os funis são facilmente removíveis para lavagem manual com água e detergente neutro. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. A lubrificação periódica das engrenagens, conforme indicado no manual, também é aconselhada., Q: Que acessórios estão incluídos na compra desta enchedora de enchidos manual? A: A enchedora de enchidos manual vertical de 7L é fornecida com três funis intercambiáveis de diferentes diâmetros, permitindo a produção de variados tipos e calibres de salsichas e enchidos. Estes funis são facilmente acopláveis e desacopláveis para maior versatilidade.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Enchedora de Enchidos Manual, Máquina de Enchidos Vertical, Enchedora 7 Litros
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12569
Alt Text Imagens	Maquina Enchido Manual Vertical 7l Inox Ce Máquina de enchidos manual vertical em aço inox de 7 litros com manivela para talho e charcutaria profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Enchido Manual Vertical 7l Inox Ce
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Enchidos
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.011,MS440.317.064

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Utilize os funis de diferentes diâmetros para otimizar a produção, adaptando-os ao calibre do invólucro e ao tipo de enchido desejado, desde finas salsichas frescas a chouriços mais robustos., Assegure que a mistura de carne e temperos está bem fria antes de iniciar o enchimento para evitar a separação de gorduras e garantir uma textura consistente do enchido final., Realize a limpeza imediata de todos os componentes em aço inoxidável após cada utilização. A higiene rigorosa é crucial para prevenir a contaminação cruzada e prolongar a vida útil do equipamento, cumprindo as normas HACCP., Aperte o pistão de forma gradual e constante para um enchimento uniforme, minimizando a formação de bolhas de ar no interior do enchido, o que pode comprometer a sua conservação e aspeto.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho ou Charcutaria</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>Excepcionalmente forte, muito fácil de ser manipulado e operado, é realmente o melhor para encher qualquer tipo de salsicha. O cilindro de aço inoxidável 18/8 AISI 304, o pistão de alumínio aprovado com acabamento especial, o suporte sólido, as engrenagens de precisão e a fabricação precisa de todos os detalhes mecânicos garantem um trabalho perfeito, a máxima eficiência e longa vida útil. Os enchimentos de salsicha têm duas engrenagens e estão equipados com três funis mutáveis para diferentes tipos de salsichas.</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 300x250x710 mm
 Capacidade 7 Lt
 Velocidade 2 rpm
 Peso líquido: 24,5 kg
 Peso bruto: 28 kg</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRPR7508E</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Em restaurantes que valorizam a autenticidade e a produção própria, esta enchedora permite a criação de alheiras caseiras, chouriços de carne, farinheiras e morcelas com receitas exclusivas. Garante a uniformidade no enchimento, essencial para uma cozedura homogénea e uma apresentação impecável, diferenciando a oferta gastronómica., Talhos Gourmet e Charcutarias: Para talhos e charcutarias que apostam em produtos de valor acrescentado, a enchedora de 7L é fundamental para a produção diária de salsichas frescas, linguiças e outros enchidos curados. A sua capacidade e facilidade de operação permitem responder a picos de procura e manter um stock diversificado, assegurando a frescura e a qualidade percebida pelo cliente., Catering para Eventos e Hotéis: Em operações de catering ou em cozinhas de hotéis com serviço de banquetes, a produção de enchidos gourmet para pequenos-almoços, brunches ou buffets temáticos é simplificada. A versatilidade dos funis facilita a adaptação a diferentes calibres, desde pequenas salsichas para aperitivos a enchidos maiores para pratos principais, controlando os custos e a rastreabilidade dos ingredientes.</p>

Uso Profissional - Introdução

A enchedora de enchidos manual vertical de 7 litros em aço inoxidável é uma ferramenta indispensável para profissionais de hotelaria, restauração e catering que procuram otimizar a produção de enchidos artesanais e padronizados. Este equipamento robusto garante a consistência e a qualidade dos produtos cárneos, permitindo a personalização de receitas e a maximização da eficiência operacional em cozinhas profissionais e charcutarias.

Descricao Resumida

Enchedora de enchidos manual vertical 7L em aço inoxidável AISI 304, ideal para produção profissional de salsichas e embutidos.

Descricao Completa

Enchedora de Enchidos Manual — Enchedora de Salsichas — Principais Vantagens

Esta máquina de enchidos manual vertical com 7 litros de capacidade é a aliada perfeita para a produção artesanal de salsichas e outros embutidos na sua cozinha profissional. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304, este equipamento assegura uma durabilidade excepcional e cumpre rigorosamente os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, um requisito fundamental para talhos, charcutarias e restaurantes.

Concebida para uma utilização intuitiva, a operação manual deste aparelho garante o controlo preciso sobre o processo de enchimento, ao mesmo tempo que otimiza a produtividade. A qualidade superior dos materiais e a engenharia avançada dos seus componentes mecânicos asseguram um desempenho consistente e uma longevidade notável, mesmo em contextos de uso intensivo e exigente.

Dotada de engrenagens duplas robustas e acompanhada por três funis facilmente intermutáveis, esta máquina oferece uma versatilidade superior. Adapta-se com facilidade a uma diversidade de tipos e calibres de enchidos, tornando-se uma ferramenta indispensável para otimizar a oferta da sua produção com um equipamento eficaz e fidedigno.

Aplicações Profissionais

Este equipamento vertical é essencial em talhos de excelência, cozinhas de restaurantes gourmet, unidades hoteleiras e pastelarias que se dedicam à elaboração de enchidos artesanais de alta qualidade. É igualmente apropriada para cozinhas de restauração coletiva e charcutarias, onde a consistência e a excelência do produto final são cruciais para o sucesso do negócio.

A sua capacidade de 7 litros é perfeitamente adequada para volumes de produção médios, suportando a exigência diária de estabelecimentos movimentados. Permite a criação de uma vasta gama de produtos, desde salsichas frescas a chouriços curados, com a garantia de um enchimento uniforme e de uma apresentação impecável. A versatilidade dos funis incluídos expande as possibilidades de produção, adaptando-se a diferentes especificações de cada receita.

Características 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)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta enchedora de enchidos e para que tipo de produção é indicada?

Esta máquina possui uma generosa capacidade de 7 litros, sendo perfeitamente dimensionada para negócios de hotelaria e restauração com uma produção média de enchidos. É ideal para confeccionar desde pequenas quantidades gourmet até produções regulares para abastecer a ementa diária.

Que tipo de enchidos posso produzir com este equipamento versátil?

Graças aos três funis intermutáveis que acompanham o equipamento, é possível encher uma vasta gama de salsichas e outros enchidos. Adapte calibres e espessuras com facilidade para criar produtos variados, como chouriços, alheiras ou linguiças.

A limpeza e manutenção periódica deste aparelho são fáceis de realizar?

Sim, a conceção em aço inoxidável AISI 304 do cilindro e o pistão em alumínio facilitam imenso a limpeza do equipamento. Recomenda-se a sua lavagem após cada uso para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do aparelho.

Esta enchedora manual requer algum tipo de energia elétrica ou hidráulica para funcionar?

Não, este modelo de enchedora de enchidos é totalmente manual, operando sem a necessidade de ligações elétricas ou hidráulicas. A sua natureza manual oferece total flexibilidade na sua localização dentro da cozinha ou área de produção, sem depender de pontos de energia.

Quais são os principais benefícios de utilizar uma enchedora de enchidos manual em aço inoxidável?

Utilizar uma enchedora em aço inoxidável garante extrema durabilidade, resistência à corrosão e uma higiene impecável, crucial em ambientes profissionais. Além disso, o acionamento manual permite um maior controlo no processo, ideal para produções artesanais que prezam pela qualidade e consistência do produto final.