

# 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: 15/05/2026

*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

<b>SKU:</b>	UD2088.127	<b>Modelo:</b>	MAQUINA ENCHIDO MANUAL VERTICAL 7L INOX CE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	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

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