

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Enchedora de Enchidos Manual Vertical 14L Inox

### Informacoes do Produto

|               |            |                |   |
|---------------|------------|----------------|---|
| <b>SKU:</b>   | UD2088.128 | <b>Modelo:</b> | MAQUINA ENCHIDO MANUAL VERTICAL 14L INOX CE |
| <b>Marca:</b> | UDI        | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |     |
|--------------|-----|
| <b>Marca</b> | UDI |
|--------------|-----|

## Descricao Resumida

Enchedora de enchidos manual vertical de 14 litros, em aço inoxidável, para produção profissional. Resistente, higiénica e com 3 funis para diferentes enchidos.

## Descricao Completa

### Enchedora de Enchidos Manual – Principais Vantagens

Esta enchedora de enchidos manual vertical foi concebida para um desempenho excepcional em ambientes profissionais. A sua construção robusta e o design ergonómico garantem uma manipulação e operação simplificadas, ideais para operações de produção de enchidos de qualquer escala. A eficiência e a consistência são asseguradas, permitindo-lhe criar produtos de elevada qualidade com facilidade.

Fabricada com aço inoxidável 18/8 AISI 304, a enchedora oferece durabilidade e higiene superiores, características essenciais no setor alimentar. O pistão de alumínio aprovado com acabamento especial e as engrenagens de precisão contribuem para um funcionamento suave e uma longa vida útil do equipamento, representando um investimento sólido para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

O design integra duas velocidades, proporcionando maior controlo sobre o processo de enchimento, e é acompanhada por três funis intercambiáveis. Esta versatilidade permite a produção de diversos tipos de enchidos, desde as salsichas mais finas às mais grossas, maximizando a adaptabilidade da sua cozinha às necessidades do mercado.

### Aplicações

Esta enchedora é a solução perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos, hotéis, cozinhas industriais e pequenos produtores artesanais. É ideal para quem procura otimizar a preparação de salsichas, chouriços e outros produtos de charcutaria, garantindo um produto final de qualidade superior e com um aspeto profissional.

Pela sua capacidade e facilidade de operação, adapta-se tanto a pequenas produções diárias como a volumes maiores, sendo um equipamento indispensável para estabelecimentos que valorizam a tradição e a frescura dos seus produtos.

## Especificações Técnicas

| Característica       | Detalhe                                   |
|----------------------|---|
| Capacidade           | 14 Litros                                 |
| Dimensões (LxPxA)    | 350x350x880 mm                            |
| Velocidades          | 2 rpm                                     |
| Peso Líquido         | 27 kg                                     |
| Peso Bruto           | 32 kg                                     |
| Material do Cilindro | Aço inoxidável 18/8 AISI 304              |
| Material do Pistão   | Alumínio aprovado com acabamento especial |
| Acessórios           | 3 funis intermutáveis                     |