

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Enchedora de Enchidos Vertical Manual 14L em Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.128	<b>Modelo:</b>	UD2088.128
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	27 kg	<b>Dimensões:</b>	350 x 350 x 880 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2088.128
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais são as dimensões exatas desta enchedora de enchidos manual? A: A enchedora de enchidos manual vertical de 14 litros possui dimensões de 350x350x880 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e adequada para diversas cozinhas profissionais., Q: Quais os requisitos de instalação para a enchedora de enchidos? A: Este equipamento é manual e não requer instalações especiais de gás, eletricidade ou água. Basta colocá-la numa superfície estável e está pronta a ser utilizada. É uma solução autónoma e de fácil integração., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da enchedora de enchidos? A: A limpeza é simples devido ao seu cilindro de aço inoxidável 18/8 AISI 304 e pistão de alumínio. Recomenda-se lavar os componentes removíveis com água e detergente neutro após cada utilização e secar bem para garantir a máxima higiene e durabilidade., Q: Que acessórios estão incluídos com a enchedora de enchidos manual? A: A enchedora de enchidos é fornecida com três funis mutáveis projetados para diferentes tipos de enchidos, permitindo versatilidade na produção. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	enchedora de enchidos, máquina de enchidos, enchedora manual profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12571
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Enchido Manual Vertical 14l Inox Ce Máquina de enchidos manual vertical de 14 litros em aço inox industrial com manivela para talho e charcutaria.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Enchido Manual Vertical 14l Inox Ce
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Enchidos
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS440.317.011,MS440.317.064,MS0440.317.008B

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize sempre carne bem refrigerada e com a percentagem de gordura adequada para garantir uma emulsão estável e um enchimento suave, evitando bolsas de ar., Aproveite os três funis intermutáveis para diversificar a sua oferta, produzindo desde salsichas de cocktail finas a chouriços de maior calibre para assar ou guisar., Mantenha o equipamento escrupulosamente limpo após cada uso, desmontando as peças móveis e lavando-as com detergente específico para o setor alimentar, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do aço inoxidável AISI 304., Ajuste a velocidade de enchimento de acordo com a consistência da massa e o tipo de tripa, utilizando a velocidade mais lenta para massas mais densas ou tripas delicadas, para evitar ruturas e desperdício.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef Executivo de Hotelaria, Gerente de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Proprietário de Talho/Charcutaria</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;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.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 350x350x880 mm&lt;br /&gt; Capacidade 14 Lt&lt;br /&gt; Velocidade 2 rpm&lt;br /&gt; Peso líquido: 27 kg&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Peso bruto: 32 kg&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HE237731,HRPR2F7508E,HRPR7508E,HRPLL6006E</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Produção de Charcutaria Gourmet em Hotéis de Luxo: Hotéis com oferta de pequeno-almoço buffet premium ou restaurantes de fine dining utilizam esta enchedora para produzir salsichas frescas, chouriços de carne ou farinheiras personalizadas. Permite criar receitas exclusivas que realçam a identidade gastronómica do hotel, garantindo frescura e um controlo rigoroso dos alergénios e da qualidade da carne, valorizando a experiência do cliente., Otimização em Talhos e Charcutarias Artesanais: Em talhos ou charcutarias que mantêm métodos tradicionais, a enchedora de 14L otimiza a produção de enchidos de maior volume, como alheiras, morcelas ou linguiças, sem comprometer o carácter artesanal. A sua capacidade e as duas velocidades facilitam o trabalho, reduzindo o esforço manual e assegurando uma calibragem uniforme dos enchidos, crucial para a apresentação e cozedura., Catering e Eventos com Oferta de Grelhados: Empresas de catering que servem eventos com estações de grelhados ao vivo beneficiam desta enchedora para preparar salsichas e espetadas de enchidos com antecedência. A capacidade de produzir grandes quantidades de forma consistente e higiénica permite responder à procura de eventos de média a grande escala, oferecendo produtos frescos e de alta qualidade que podem ser adaptados ao paladar dos convidados.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A enchedora de enchidos manual vertical de 14L em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para profissionais que procuram otimizar a produção interna de charcutaria. Este equipamento robusto e de fácil operação garante a consistência e a qualidade superior dos produtos, permitindo aos estabelecimentos de hotelaria e restauração diferenciarem-se pela oferta de enchidos artesanais, frescos e personalizados, com controlo total sobre os ingredientes e o processo de fabrico.

## Descricao Resumida

Enchedora vertical manual e robusta de 14L em inox para produção profissional de enchidos. Inclui 3 funis intermutáveis para versatilidade.

## Descricao Completa

### enchedora de enchidos — Enchedora de Carne — Principais Vantagens

Este equipamento vertical foi concebido 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 charcutaria, independentemente da 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 máquina 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 aparelho, representando um investimento sólido para qualquer negócio de restauração e 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 elaboração de diversos tipos de enchidos, desde as salsichas mais finas às mais grossas, maximizando a adaptabilidade da sua cozinha às necessidades do mercado.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos frescos, 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 resultado 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 instrumento indispensável para estabelecimentos que valorizam a tradição e a frescura dos seus produtos.

## Características 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

## Perguntas Frequentes

**P: Quais são as dimensões exatas desta enchedora de enchidos manual?**

R: A enchedora de enchidos manual vertical de 14 litros possui dimensões de 350x350x880 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna compacta e adequada para diversas cozinhas profissionais.

**P: Quais os requisitos de instalação para a enchedora de enchidos?**

R: Este equipamento é manual e não requer instalações especiais de gás, eletricidade ou água. Basta colocá-la numa superfície estável e está pronta a ser utilizada, sendo uma solução autónoma e de fácil integração.

**P: Como se realiza a limpeza e manutenção da enchedora de enchidos?**

R: A limpeza é simples devido ao seu cilindro de aço inoxidável 18/8 AISI 304 e pistão de alumínio. Recomenda-se lavar os componentes removíveis com água e detergente neutro após cada utilização e secar bem para garantir a máxima higiene e durabilidade.

**P: Que acessórios estão incluídos com a enchedora de enchidos manual?**

R: A enchedora de enchidos é fornecida com três funis mutáveis projetados para diferentes tipos de enchidos, permitindo versatilidade na produção. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico.

**P: Esta enchedora é adequada para uso em cozinhas profissionais de grande volume?**

R: Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de 14 litros tornam-na ideal para cozinhas profissionais, talhos e charcutarias que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a produção de enchidos.