

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Enchedora de Chouriços Hidráulica Vertical 24L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.531	Modelo:	Marmitas
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Marmitas

Descricao Resumida

Enchedora de chouriços hidráulica vertical de 24L em aço inox, ideal para produção profissional. Inclui mecanismo de segurança e cilindro removível para fácil limpeza. Alimentação 400V.

Descrição Completa

Enchedora de Chouriços Hidráulica Vertical — Principais Vantagens

Ideal para talhos, charcutarias e cozinhas industriais, esta enchedora de chouriços hidráulica foi concebida para otimizar a sua produção de enchidos, garantindo eficiência e consistência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as mais exigentes normas de higiene, cruciais para o setor HORECA.

Com um sistema hidráulico potente e intuitivo, permite um enchimento suave e homogéneo, minimizando o esforço do operador e aumentando significativamente o rendimento. O cilindro removível facilita a limpeza e manutenção, garantindo um processo de produção ininterrupto e higiénico.

A segurança é primordial, e por isso esta máquina está equipada com um mecanismo mecânico de segurança que protege o utilizador durante todo o ciclo de operação. A inclusão de um sistema de alimentação de 400V sublinha a sua capacidade para operar em ambientes profissionais de elevada demanda.

Aplicações

Esta enchedora hidráulica é a solução perfeita para estabelecimentos que necessitam de uma produção de enchidos em larga escala. É particularmente adequada para talhos e supermercados com secção de charcutaria, restaurantes e hotéis que produzem os seus próprios enchidos artesanais, e cozinhas centrais que fornecem grandes volumes.

A sua capacidade de 24 litros torna-a ideal para processar grandes quantidades de carne, garantindo que o seu negócio consegue responder eficazmente à procura, independentemente do volume. A robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações diárias intensivas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	520x570x1190 mm
Capacidade	24 Kg
Potência	0.5-0.70 kW/hp
Voltagem	400V
Peso Líquido/Bruto	120-140 kg
Material	Aço Inoxidável
Tipo	Vertical
Segurança	Mecanismo mecânico de segurança
Manutenção	Cilindro removível para limpeza