

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Enchidos Hidráulica 50L 400V CE

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.534	<b>Modelo:</b>	MAQUINA ENCHIDOS HIDRAULICA 50L 400V CE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA ENCHIDOS HIDRAULICA 50L 400V CE

### Descricao Resumida

Máquina de enchidos hidráulica vertical em aço inox, com capacidade de 50 kg e alimentação 400V. Inclui mecanismo de segurança e cilindro removível para fácil limpeza. Essencial para produção profissional.

## Descrição Completa

### Máquina de Enchidos Hidráulica 50L — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca e hotelaria, esta máquina de enchidos hidráulica de 50 litros destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua conceção vertical em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, sendo ideal para a produção de enchidos de elevada qualidade em cozinhas profissionais. A simplicidade de uso e a manutenção facilitada são aspetos chave, otimizando o fluxo de trabalho.

O mecanismo mecânico de segurança integrado oferece uma camada extra de proteção durante a operação, minimizando riscos e assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para os seus colaboradores. Com uma capacidade generosa de 50 kg, este equipamento permite processar grandes volumes de carne de forma contínua, aumentando a produtividade e reduzindo o tempo de preparação.

A versatilidade da máquina é acentuada pelo seu cilindro removível, que simplifica significativamente a limpeza pós-utilização. Esta característica é crucial para manter os padrões de higiene exigidos e prolongar a vida útil do equipamento. A sua alimentação trifásica a 400V assegura um desempenho potente e constante, indispensável para operações intensivas.

### Aplicações

Esta máquina de enchidos é indispensável em talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos, hotéis, e unidades de restauração coletiva. É perfeitamente adequada para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção de salsichas, chouriços e outros produtos similares, garantindo uniformidade e qualidade superior no produto final. A sua capacidade torna-a ideal para volumes de produção médios a altos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x570x1270 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	50 kg
<b>Potência</b>	0,5-0,70 kW/hp
<b>Peso Líquido</b>	155 kg
<b>Peso Bruto</b>	175 kg
<b>Voltagem</b>	400V
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Segurança</b>	Mecanismo mecânico de segurança
<b>Limpeza</b>	Cilindro removível
<b>Certificação</b>	CE