

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Misturadora de Carne Elétrica 50 kg, 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.747	<b>Modelo:</b>	MISTURADORA CARNE UDIMC50 1PN 230V 40-50 kg
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MISTURADORA CARNE UDIMC50 1PN 230V 40-50 kg

### Descricao Resumida

Misturadora de carne elétrica para uso profissional, com capacidade de 25-50 kg. Estrutura em aço inox, inversão de marcha e pás removíveis para limpeza fácil.

## Descricao Completa

### Misturadora de Carne Industrial – Principais Vantagens

Equipada com uma estrutura robusta em aço inoxidável areado, esta misturadora de carne foi concebida para garantir a máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais. A sua construção integral em inox facilita a limpeza e minimiza a proliferação bacteriana, assegurando a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar.

A funcionalidade de inversão de marcha e as pás removíveis permitem uma mistura homogênea e eficiente de grandes quantidades de carne, otimizando o processo de produção. O sistema de elevação da cuba a 110º simplifica significativamente o esvaziamento e a higienização, poupando tempo e esforço na rotina diária.

Pensada para a segurança do operador, a misturadora dispõe de microinterruptor com tampa e botão de emergência, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro. O kit de rodas, duas delas com travão, oferece mobilidade e estabilidade, permitindo posicionar o equipamento com facilidade e segurança na cozinha.

### Aplicações

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes de grande volume, cozinhas industriais e unidades de processamento de carne. Este equipamento é indispensável para a preparação de hambúrgueres, enchidos, almôndegas e outros produtos à base de carne, onde a homogeneidade da mistura é crucial. Adequada para produções que requerem processamento de 25 a 50 kg de carne por ciclo, garantindo rentabilidade e qualidade superior.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x520x1020(h) mm
Dimensões da Cuba (LxPxA)	420x395x475(h) mm
Capacidade da Cuba	25-50 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Velocidade das Pás</b>	30 rpm
<b>Potência</b>	0,75/1 kW/HP
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	80 kg / 97 kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável areado
<b>Características adicionais</b>	Microinterruptor, inversão de marcha, botão de emergência, pás removíveis, kit de rodas.