

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

## Misturadora de Carne 75 kg Trifásica 400V para Hotelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.749	<b>Modelo:</b>	MISTURADORA CARNE UDIMC75 1PN 400V 65-75 kg
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MISTURADORA CARNE UDIMC75 1PN 400V 65-75 kg

### Descricao Resumida

Misturadora de carne profissional com capacidade de 35-75 kg, estrutura em aço inoxidável, pás removíveis e cuba basculante a 110° para fácil limpeza. Alimentação trifásica 400V.

## Descrição Completa

### Misturadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e cozinhas industriais, esta misturadora de carne de alta capacidade garante uma homogeneização perfeita de grandes volumes de carne, essencial para talhos, charcutarias e grandes refeitórios. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, cumprindo os mais altos padrões de segurança alimentar.

A operação intuitiva, aliada a funcionalidades como o microinterruptor de segurança e a inversão de marcha, oferece um controlo total e uma utilização eficiente. O sistema de pás removíveis e a cuba basculante a 110° simplificam drasticamente as operações de limpeza e esvaziamento, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Equipada com um potente motor e projetada para um desempenho contínuo, esta misturadora é a solução ideal para quem procura fiabilidade e produtividade na preparação de enchidos, hambúrgueres e outras misturas de carne em larga escala.

### Aplicações

Esta misturadora de carne profissional é indispensável em talhos, fábricas de enchidos, cozinhas industriais, cantinas de grande porte e unidades hoteleiras de alta ocupação. Permite a preparação eficiente de grandes quantidades de carne picada, misturas para hambúrgueres, almôndegas e outros produtos processados, otimizando o tempo e a qualidade da produção.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	980x520x1020 mm
Dimensões Cuba (LxPxA)	620x395x475 mm
Capacidade da Cuba	35-75 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Velocidade das Pás</b>	30 rpm
<b>Potência</b>	1,5/2 kW/hp
<b>Tensão</b>	400 V (trifásica)
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	85 kg / 102 kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável areado
<b>Segurança</b>	Microinterruptor na tampa, botão de emergência
<b>Mobilidade</b>	Kit de rodas (2 com travão)