

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: 17/05/2026

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

Misturadora de Carne Industrial 85-95 kg, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.750	Modelo:	MISTURADORA CARNE UDIMC95 2PN 400V 85-95 kg
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MISTURADORA CARNE UDIMC95 2PN 400V 85-95 kg

Descricao Resumida

Misturadora de carne profissional com 85-95 kg de capacidade, ideal para hotelaria e restauração. Construção em aço inox, com pás removíveis e reversíveis.

Descricao Completa

Misturadora de Carne Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a indústria da restauração e hotelaria, esta misturadora de carne industrial oferece uma solução robusta e eficiente para o processamento de grandes volumes de carne. A sua estrutura integral em aço inoxidável areado garante a máxima higiene e durabilidade, essencial em ambientes profissionais exigentes. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de enchidos, hambúrgueres, e outras preparações de carne.

A segurança operacional é primordial, por isso, esta misturadora inclui um microinterruptor na tampa e um botão de emergência. A função de inversão de marcha e as pás removíveis facilitam a mistura homogênea e a limpeza profunda, assegurando a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A mobilidade é garantida pelo kit de rodas, duas delas com travão, o que permite posicionar o equipamento com facilidade e segurança na sua cozinha industrial.

Aplicações

Esta misturadora de carne é perfeita para talhos, talhos industriais, grandes cozinhas de hotelaria, restaurantes de grande volume, e fábricas de processamento de carne. A sua capacidade de até 95 kg por lote e a velocidade de mistura de 30 rpm permitem processar rapidamente grandes quantidades, otimizando o tempo de produção e garantindo a consistência na mistura de temperos e ingredientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1160 x 570 x 1040 mm
Dimensões Cuba (LxPxA)	795 x 500 x 380 mm
Número de Pás	2
Capacidade Cuba	50-95 kg

Característica	Detalhe
Velocidade das Lâminas	30 rpm
Potência	1,5 kW / 2 hp
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	110 kg / 127 kg
Material	Aço inoxidável areado
Funcionalidades	Microinterruptor na tampa, inversão de marcha, botão de emergência, levantamento da cuba (110°), pás removíveis, kit de rodas (2 com travão)