

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Misturadora de Carne Industrial com Capacidade 115 kg, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.751	Modelo:	UD2088.751
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	1100 x 630 x 1080 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.751
Marca	UDI

Descricao Resumida

Misturadora de carne profissional em aço inox, capacidade 50-115 kg. Com microinterruptor de segurança, inversão de marcha e cuba basculante (110º) para fácil limpeza.

Descrição Completa

Concebida para o ambiente exigente de restaurantes e cozinhas profissionais, esta misturadora de carne impulsiona a eficiência na preparação de alimentos. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional, higiene superior e manutenção simplificada, características indispensáveis para operações com elevado volume de produção. A funcionalidade e o design intuitivo deste equipamento elevam os padrões de segurança e desempenho, garantindo a proteção do utilizador e a longevidade do investimento.

Misturadora de Carne Industrial — Principais Vantagens

- **Homogeneidade de Mistura Superior:** Garante uma mistura consistente e uniforme de carne, essencial para a qualidade de produtos finais como hambúrgueres, enchidos e picadas.
- **Higiene Exemplar e Manutenção Facilitada:** Fabricada em aço inoxidável areado, a cuba basculante a 110º e as pás removíveis permitem uma limpeza profunda e rápida, cumprindo os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.
- **Operação Segura e Fiável:** Equipada com microinterruptor de segurança, inversão de marcha e botão de emergência, oferece tranquilidade e proteção durante o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Robustez e Durabilidade:** A estrutura em aço inoxidável confere uma resistência inigualável à corrosão e ao desgaste, assegurando um investimento duradouro para o seu negócio.
- **Flexibilidade e Mobilidade:** O kit de rodas, com duas delas equipadas com travão, facilita o transporte e o posicionamento do equipamento, otimizando o espaço de trabalho conforme as necessidades operacionais.

Aplicações Profissionais

Este misturador é perfeitamente adequado para talhos com grande produção, empresas de catering, estabelecimentos de restauração com fabrico próprio de enchidos ou hambúrgueres, e cozinhas centrais que exijam uma homogeneização precisa e eficiente de grandes volumes de carne. A sua performance garante uma mistura uniforme e reduz o esforço manual, tornando-o um pilar para operações onde a qualidade e a eficiência são cruciais. É um equipamento que se adapta a diversos cenários, desde a preparação de pratos gourmet até à produção em massa para eventos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxÁ)	1100x630x1080 mm
Dimensões da Cuba (LxPxÁ)	700x550x470 mm
Número de Pás	2
Capacidade da Cuba	50-115 kg
Velocidade das Pás	30 rpm
Potência	1,8 kW / 2,5 HP
Tensão	400 V
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	127 kg
Material	Aço inoxidável areado
Características	Microinterruptor de segurança, inversão de marcha, botão de emergência, cuba basculante (110°), pás removíveis, kit de rodas (2 com travão)

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de processamento desta máquina de misturar carne?

Esta máquina de misturar carne possui uma capacidade de cuba entre 50 a 115 kg, sendo ideal para produções de média a grande escala em cozinhas profissionais.

Como são garantidas a higiene e a limpeza do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e as pás removíveis, juntamente com a cuba basculante a 110°, facilitam a limpeza profunda e rápida, assegurando os mais elevados padrões de higiene alimentar.

Quais as funcionalidades de segurança incluídas neste equipamento?

O equipamento integra um microinterruptor de segurança na tampa, inversão de marcha e um botão de emergência, proporcionando uma operação segura para o utilizador e o ambiente de trabalho.

Esta misturadora é adequada para ser movimentada no local de trabalho?

Sim, o kit de rodas incluído, com duas rodas equipadas com travão, permite uma fácil movimentação e um posicionamento seguro do equipamento no seu espaço de trabalho, otimizando a versatilidade.

Quais os requisitos elétricos para a instalação desta misturadora industrial?

Esta misturadora requer uma tensão de 400V com uma potência de 1,8 kW / 2,5 HP. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança elétrica.