

# 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



Hotelequip.pt

## Enchedora de Choriços Manual Inox 7L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTH-7L	<b>Modelo:</b>	TH-7L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	13 kg	<b>Dimensões:</b>	740 x 255 x 265 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	TH-7L
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Enchedora de chouriços manual em aço inoxidável de 7 litros, com mecanismo de 2 velocidades e bicos de vários diâmetros para produção versátil.

## Descricao Completa

### enchedora de enchidos — Enchedora de Chouriços — Principais Vantagens

Esta robusta enchedora de enchidos manual com 7 litros de capacidade é a solução ideal para operações que buscam eficiência e qualidade na produção de enchidos. Concebida integralmente em aço inoxidável, garante a máxima higiene e durabilidade, tornando-a perfeita para ambientes de produção alimentar exigentes. O seu mecanismo de duas velocidades e transmissão direta de engrenagens em aço asseguram um enchimento suave e sem esforço, otimizando o processo produtivo.

A facilidade de desmontagem simplifica a limpeza, essencial para manter os padrões sanitários elevados, e os quatro bicos de enchimento de diferentes diâmetros oferecem versatilidade para diversas variedades de enchidos. O design ergonómico da pega adapta-se tanto a destros quanto a canhotos, proporcionando conforto durante o uso prolongado e aumentando a produtividade da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer talho, charcutaria, indústria de carnes ou mesmo em restaurantes que queiram produzir os seus próprios enchidos com controlo total sobre a qualidade dos ingredientes. A sua construção em aço inoxidável, segura para o contacto alimentar, confere-lhe uma vida útil prolongada e resistência à corrosão, indispensável em cozinhas profissionais. A adaptabilidade do funcionamento, vertical ou horizontal, conforme o modelo específico, oferece flexibilidade para se integrar em diferentes layouts de espaço de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	7 litros
Dimensões (LxPxA)	740x255x265 mm
Cilindro (AxØ)	450x140 mm

Característica	Detalhe
Diâmetros dos Bicos	16 / 22 / 32 / 38 / 38 mm
Peso	13 kg
Material	Aço inoxidável
Mecanismo	2 velocidades, transmissão direta de engrenagens em aço
Segurança Alimentar	Todos os componentes seguros para alimentos
Pega	Ergonómica para destros e canhotos

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade desta máquina de encher enchidos?**

Esta máquina possui uma capacidade de 7 litros, ideal para produções de médio volume em estabelecimentos como talhos e charcutarias.

### **É fácil de limpar o equipamento após o uso?**

Sim, a máquina foi concebida para uma fácil desmontagem, garantindo uma limpeza rápida e eficiente de todos os seus componentes em aço inoxidável.

### **Que tipos de enchidos posso produzir com este equipamento?**

Com os cinco bicos de enchimento de diferentes diâmetros (16, 22, 32, 38 e 38 mm), pode produzir uma vasta gama de enchidos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos.

### **Esta máquina é apropriada para uso comercial?**

Com certeza. A sua construção robusta em aço inoxidável e o mecanismo de 2 velocidades foram especificamente desenhados para o uso intensivo em ambientes comerciais, como talhos, indústrias de carne e restaurantes.

### **Este produto oferece alguma flexibilidade de posicionamento no espaço de trabalho?**

Sim, dependendo do modelo, esta máquina pode operar tanto na vertical quanto na horizontal, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço de preparação profissional.