

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



Máquina de Enchidos 3L Manual Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE282571	Modelo:	HE282571
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282571

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282571

EAN

8711369282571

Descrição Resumida

Máquina de enchidos manual de 3L em aço inoxidável, com sistema de duas velocidades e pistão removível para fácil limpeza. Inclui 4 funis de diferentes diâmetros.

Descrição Completa

Este equipamento robusto de 3 litros, construído integralmente em aço inoxidável, é ideal para a produção eficiente de enchidos em cozinhas profissionais.

máquina de recheio de salsichas — máquina enchido salsichas — Máquina de Enchidos — Características Técnicas

Capacidade	3 L
Material	Aço inoxidável (estrutura, cilindro, pistão)
Sistema de Enchimento	Dois velocidades
Funis Incluídos	4 (Ø 16, 22, 32, 38 mm)
Largura	304 mm
Profundidade	304 mm
Altura	525 mm
Peso Líquido	8,11 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de enchidos é uma ferramenta essencial para estabelecimentos que procuram produzir os seus próprios enchidos com qualidade e controlo. É ideal para talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, hamburgarias e food trucks que desejam oferecer produtos frescos e artesanais. Também se adapta a cantinas ou cozinhas de catering com produção de enchidos em pequena e média escala.

Máquina de Enchidos — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Sistema de enchimento de duas velocidades que facilita o controlo e a rapidez na produção.
- Pistão facilmente removível para uma limpeza e manutenção simplificadas.
- Transmissão em aço endurecido e rolamentos resistentes à pressão, garantindo uma longa vida útil.
- Versatilidade com quatro funis de diferentes diâmetros para uma vasta gama de enchidos.

Qual a capacidade de produção desta máquina de enchidos?

Esta máquina possui uma capacidade de 3 litros, sendo adequada para produções de enchidos em pequena e média escala em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o pistão é facilmente removível, e todas as peças em contacto com os alimentos são em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo a higiene.

Que tipos de enchidos posso fazer com os funis incluídos?

Os quatro funis com diâmetros de 16, 22, 32 e 38 mm permitem a produção de uma vasta gama de enchidos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos.

Esta máquina é adequada para uso intensivo?

Com a sua construção em aço inoxidável e transmissão em aço endurecido, esta máquina foi projetada para durabilidade e uso profissional regular.

Quais as dimensões gerais do equipamento?

As dimensões compactas da máquina são 304 mm de largura, 304 mm de profundidade e 525 mm de altura, facilitando a sua integração em diferentes espaços de trabalho.