

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Enchimento de Salsichas 7L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE282090	Modelo:	282090
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282090

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	282090
EAN	8711369282090

Descricao Resumida

Máquina de enchimento de salsichas profissional de 7L, construída em aço inoxidável. Equipada com sistema de duas velocidades e 4 funis para produção versátil de enchidos.

Descricao Completa

Esta máquina de enchimento de salsichas profissional de 7 litros é construída integralmente em aço inoxidável, garantindo robustez e higiene para a produção de enchidos.

máquina de enchidos profissional — Enchimento de Salsichas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (estrutura, cilindro, pistão, funis)
Capacidade	7 Litros
Dimensões (LPA)	300 x 340 x 830 mm
Sistema de Enchimento	Duas velocidades
Funis Incluídos	4 (Ø 16, 22, 32, 38 mm)
Peso Líquido	13,21 kg
Peso Bruto	14,89 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos, snack-bares e food trucks que desejam oferecer salsichas e enchidos artesanais. Adequada para cantinas e

estabelecimentos de catering que necessitam de controlar a qualidade e os ingredientes dos seus produtos.

Máquina Enchimento — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar. O sistema de enchimento de duas velocidades facilita o controlo do processo, enquanto o pistão removível simplifica a limpeza e o reabastecimento. A caixa de engrenagens em aço endurecido assegura uma operação fiável e resistente à pressão, e os quatro funis de diferentes diâmetros permitem uma grande versatilidade na produção de vários tipos de enchidos.

Qual a capacidade de produção desta máquina de enchimento?

Esta máquina possui uma capacidade de 7 litros, ideal para a produção de enchidos em estabelecimentos profissionais como talhos, charcutarias e restaurantes.

A limpeza e manutenção da máquina são complicadas?

Não, a máquina foi desenhada para facilitar a limpeza. O cilindro e o pistão são facilmente removíveis, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.

Que diâmetros de funis estão incluídos com a máquina?

A máquina é fornecida com um conjunto de quatro funis em aço inoxidável, com os diâmetros de 16 mm, 22 mm, 32 mm e 38 mm, permitindo a produção de diversos tipos de enchidos.

Esta máquina é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua estrutura, cilindro e pistão em aço inoxidável, juntamente com a caixa de engrenagens em aço endurecido, garantem durabilidade e resistência para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

O sistema de enchimento oferece controlo sobre a velocidade?

Sim, a máquina está equipada com um sistema de enchimento de duas velocidades, o que permite um maior controlo sobre o processo de produção, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de enchido. ?