

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Enchedora Manual de Enchidos Inox 15L Vertical

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTV-15L	<b>Modelo:</b>	TV-15L
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	17 kg	<b>Dimensões:</b>	305 x 365 x 725 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	TV-15L

### Descricao Resumida

Enchedora manual de enchidos em aço inoxidável com 15L de capacidade, mecanismo de 2 velocidades para manuseamento fácil. Inclui 4 boquilhas de vários diâmetros. Perfeita para talhos e charcutarias.

## Descrição Completa

### Enchedora de Enchidos — Principais Vantagens

Concebida para a produção artesanal e industrial, esta enchedora de enchidos profissional eleva a capacidade de confeção de charcutaria no seu estabelecimento. Ideal para açougues, talhos, distribuidores de alimentos e restaurantes, o equipamento assegura um processamento de carne eficiente e higiénico. A sua construção robusta em aço inoxidável e o mecanismo de duas velocidades garantem durabilidade e facilidade de operação, mesmo para produções intensivas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução robusta e fiável para açougues modernos, talhos tradicionais, charcutarias e delicatessens que procuram otimizar a sua produção de enchidos. Também se adequa perfeitamente a restaurantes com produção própria de fumados e a empresas de catering que desejam oferecer produtos gourmet personalizados. A sua adaptabilidade permite a utilização tanto em estabelecimentos de pequena e média dimensão como em cozinhas profissionais de grande volume.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	15 Litros
Cilindro (Altura x Diâmetro)	400x220 mm
Diâmetro das Boquilhas	16 / 22 / 32 / 38 mm
Peso	17 kg
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	305x365x725 mm
Material	Aço inoxidável e engrenagens em aço
Mecanismo	2 velocidades, transmissão de engrenagem direta

Característica	Valor
Boquilhas	4 boquilhas de aço inoxidável incluídas

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade desta máquina e para que tipo de produção é indicada?**

Com 15 litros de capacidade, esta ensacadeira é ideal para produções de médio volume em estabelecimentos como talhos, charcutarias e restaurantes que confeccionam os seus próprios enchidos.

### **O equipamento é fácil de limpar e manter?**

Sim, o seu design permite uma desmontagem simples de todos os componentes que entram em contacto com os alimentos, facilitando uma limpeza rápida e rigorosa para manter os mais altos padrões de higiene.

### **Para que se destinam as diferentes boquilhas incluídas?**

O conjunto de quatro boquilhas com diâmetros de 16, 22, 32 e 38 mm permite a criação de diversos tipos de enchidos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos, conferindo versatilidade à sua produção.

### **Pode ser utilizada por pessoas destras e canhotas?**

Sim, a manivela ergonómica da enchedora é concebida para ser confortável e eficiente, independentemente de o utilizador ser destro ou canhoto, garantindo fácil manuseamento para toda a equipa.

### **Este produto é adequado para uso intensivo comercial?**

Absolutamente. Todos os componentes são fabricados em aço inoxidável e aço com tratamento térmico, garantindo a resistência e durabilidade necessárias para o uso comercial diário e intensivo.