

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



Enchedora de Linguiças Manual de 7 Litros PEKIN TV-7L

Informacoes do Produto

SKU:	CHTV-7L	Modelo:	TV-7L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	300 x 340 x 830 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	TV-7L

Descricao Resumida

Enchedora manual de linguiças de 7 litros em aço inoxidável. Ideal para talhos e restaurantes, com mecanismo de 2 marchas para fácil manuseamento.

Descricao Completa

enchedora manual 7 litros — Enchedora de enchidos — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de produção de enchidos, esta enchedora manual de 7 litros oferece alta eficiência e durabilidade. O seu mecanismo de duas velocidades e o sistema de acionamento sem esforço garantem uma operação suave e precisa, ideal para a elaboração de diversos tipos de produtos de carne. A construção robusta em aço inoxidável assegura a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares, facilitando a limpeza e manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, distribuidores de alimentos, indústrias de carne, charcutarias e restaurantes que necessitam de uma solução fiável para a confeção de enchidos. Seja para produção em pequena ou média escala, a versatilidade desta máquina permite adaptar-se a diferentes necessidades de negócio, garantindo sempre um produto final de qualidade superior. A manivela ergonómica, tanto para destros quanto para esquerdinos, melhora a experiência do utilizador.

Características Técnicas

Capacidade	7 Litros
Cilindro (Altura x Diâmetro)	450x140 mm
Diâmetro Boquilhas	16 / 22 / 32 / 38 mm
Peso	13 kg
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	300x340x830 mm
Material do Equipamento	Aço inoxidável
Mecanismo	2 marchas, transmissão de engrenagem direta em aço com tratamento térmico

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta enchedora manual e para que tipo de produção é mais indicada?

Esta enchedora possui uma capacidade de 7 litros, sendo ideal para pequenas e médias produções em estabelecimentos como talhos, charcutarias e restaurantes, onde a qualidade e a precisão na confeção de enchidos são essenciais.

2. O equipamento é fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene alimentar?

Sim, todos os componentes são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, prontos para o contacto com alimentos. O seu design permite uma desmontagem simples, facilitando uma limpeza completa e tornando-a extremamente higiénica.

3. Que tipos de enchidos podem ser produzidos com as boquilhas incluídas?

A enchedora é fornecida com quatro boquilhas de diferentes diâmetros (16, 22, 32 e 38 mm), permitindo a produção de uma vasta gama de enchidos, desde salsichas finas a linguiças mais robustas, adaptando-se às suas receitas e preferências.

4. Existe algum sistema que facilite o manuseamento do equipamento durante a operação?

Sim, o aparelho incorpora um mecanismo de duas marchas e um sistema de transmissão de engrenagem direta em aço com tratamento térmico, que garante um acionamento sem esforço. Além disso, a manivela é ergonomicamente desenhada para ser confortável tanto para utilizadores destros quanto para esquerdistas.

5. Quais as vantagens da construção em aço inoxidável para um equipamento como este?

O aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade superior, resistência à corrosão e facilita a manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais de preparação alimentar. Garante que o produto permaneça em excelentes condições de funcionamento e sanitárias por um longo período.