

# 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



## Enchedora de Chouriços Vertical 14L Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0610.11.002	<b>Modelo:</b>	IN/14-V
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	13 kg	<b>Dimensões:</b>	350 x 350 x 875 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	IN/14-V

### Descricao Resumida

Enchedora vertical de enchidos com capacidade de 14 litros. Ideal para talhos e charcutarias, com 2 velocidades mecânicas e 3 funis.

## Descricao Completa

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

Concebida para otimizar a produtividade em talhos, charcutarias e cozinhas profissionais, esta enchedora vertical de enchidos de 14 litros destaca-se pela sua robustez e facilidade de utilização. Com duas velocidades mecânicas, permite um enchimento preciso e eficiente de diferentes tipos de produtos, garantindo consistência na produção e poupança de tempo para a sua equipa. A sua construção em aço inoxidável e pistão em alumínio alimentar asseguram durabilidade e higiene.

Este equipamento também se distingue pela sua versatilidade, sendo fornecido com três funis em ABS alimentar de vários diâmetros (Ø 8, 16.5 e 23.5 mm). É uma solução prática para a criação de uma vasta gama de salsichas e chouriços, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e de cada negócio. A manutenção é muito simples, facilitando a limpeza diária e prolongando a vida útil do aparelho.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para estabelecimentos como talhos, supermercados com secção de charcutaria, restaurantes com produção própria de enchidos e quintas de agroturismo. Permite a preparação de bofes, chouriços, farinheiras e morcelas, entre outros, com o máximo controlo de qualidade e higiene. A versão vertical otimiza o espaço de trabalho, sendo perfeita para ambientes onde a eficiência espacial é crucial.

A sua utilização intuitiva e design prático permitem que mesmo equipas com menos experiência dominem rapidamente o processo de enchimento, contribuindo para uma produção mais ágil e profissional. É o recurso que faltava para elevar a oferta de produtos da sua empresa, garantindo um resultado final que satisfaz os mais altos padrões de sabor e apresentação.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	350x350x875 mm
Capacidade	14 l / 13 kg

Peso	27 kg
Corpo da Máquina	Aço Inoxidável
Pistão	Alumínio alimentar com acabamento especial
Cremalheira	Aço retificado
Funis Incluídos	3 em ABS alimentar (Ø 8, 16.5 e 23.5 mm)
Velocidades	2 Mecânicas

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de enchidos é adequada esta máquina?**

Esta enchedora é ideal para uma vasta gama de enchidos, incluindo chouriços, farinheiras, morcelas e bofes, graças aos seus três funis de diferentes diâmetros.

### **Qual a capacidade máxima de produção desta enchedora?**

A máquina possui uma capacidade de 14 litros, o que equivale a aproximadamente 13 kg de produto, permitindo uma produção considerável.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável e o alumínio alimentar, tornam a limpeza e manutenção diárias bastante fáceis e rápidas.

### **Os funis são feitos de material seguro para alimentos?**

Sim, os três funis incluídos são fabricados em ABS alimentar, garantindo a máxima segurança e higiene no contacto com os seus produtos.

### **Esta máquina é indicada para uso comercial intensivo?**

Com a sua construção robusta e duas velocidades mecânicas, esta enchedora foi concebida para resistir a um uso diário e intensivo em ambientes profissionais, como talhos e charcutarias.