

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Enchedora de Enchidos Profissional Inox 5L 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.102	Modelo:	UD2088.102
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	11 kg	Dimensões:	590 x 230 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.102

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta máquina de enchidos? A: A máquina de enchidos horizontal de 5 litros apresenta dimensões de 590x230x240 mm (comprimento x largura x altura), tornando-a compacta e fácil de integrar em diversas cozinhas profissionais. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para o seu manuseamento e operação segura., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica ou de outro tipo para este equipamento? A: Esta máquina de enchidos é totalmente manual, não requerendo qualquer tipo de instalação elétrica, hidráulica ou a gás. Está pronta a usar assim que a desembalar, o que simplifica a sua integração em qualquer ambiente de trabalho profissional., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção da máquina de enchidos? A: A limpeza é simples. Após cada utilização, desmonte as peças removíveis (cilindro, pistão, funis) e lave-as com água morna e detergente neutro. O corpo da máquina pode ser limpo com um pano húmido. Assegure-se de que todas as peças estejam secas antes de guardar. A lubrificação periódica das engrenagens com óleo alimentar garantirá um desempenho duradouro., Q: Quais acessórios vêm incluídos com a máquina? A: A máquina de enchidos horizontal de 5 litros é fornecida de série com quatro funis de diferentes tamanhos, permitindo a produção de variados tipos de enchidos. Estes funis são fabricados em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e higiene., Q: Esta máquina de enchidos é indicada para uso intensivo em estabelecimentos HORECA? A: Sim, esta máquina foi desenvolvida com componentes de alta qualidade, como estrutura de rolamentos e engrenagens de aço, e tubo em aço inoxidável AISI 304, tornando-a ideal para o uso intensivo exigido em talhos, restaurantes, charcutarias e outros estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina de Enchidos Horizontal, Enchedora de Enchidos 5 Litros, Máquina de Enchidos Inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12553

Alt Text Imagens

Maquina Enchido Economica Inox Lt5 Horizont.2 Vel. Máquina de enchidos económica em inox de 5 litros, modelo horizontal com 2 velocidades para charcutaria e culinária.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Enchido Economica Inox Lt5 Horizont.2 Vel.

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Máquinas de Enchidos

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

MS440.317.009,MS440.317.002,MS440.317.011,MS0440.317.005B

Uso Profissional - Dicas	Aproveite as duas velocidades: utilize a velocidade lenta para enchidos mais delicados ou para iniciar o processo, e a velocidade rápida para otimizar a produção de maiores volumes, garantindo um enchimento uniforme e sem bolhas de ar., Mantenha uma temperatura controlada da massa cárnea: para evitar a quebra da emulsão e garantir a coesão do enchido, trabalhe a massa a uma temperatura baixa, idealmente entre 0-4°C, antes e durante o enchimento., Higienização imediata: após cada utilização, desmonte e lave todas as peças em contacto com os alimentos, prestando especial atenção ao pistão e funis, para prevenir a proliferação bacteriana e garantir a segurança alimentar, aproveitando a facilidade de limpeza do aço inoxidável AISI 304., Explore a versatilidade dos funis: utilize os diferentes diâmetros de funis para diversificar a sua oferta de enchidos, desde finas salsichas frescas a chouriços mais robustos, otimizando o uso do equipamento para diversas aplicações.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho/Charcutaria
Descrição Curta Original	<p>Máquina de enchimento com estrutura de rolamentos e engrenagens de aço. Pistão feito de metal para facilitar o enchimento do saco e as operações de extração do pistão, respectivamente.
 Tubo em aço inoxidável AISI 304 adequado para uso alimentar. Suporte de nylon de rack de aço para pistão, tampa e selos de pistão em material plástico para uso alimentar.
 Inclui de serie 4 funis de tamanho diferente.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 590x230x240 mm
 Velocidade cm/s 2 cm
 Capacidade 5 Lt
 Peso liquido: 11 kg</p> <p>Peso bruto: 14 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRPR2F7508E,HRPR7508E,HRPLL6006E,EX19058896
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes com Cozinha Tradicional Portuguesa: Em restaurantes focados na gastronomia portuguesa, este equipamento é indispensável para a produção de chouriços, alheiras, morcelas e farinheiras caseiras. Permite personalizar receitas, utilizar ingredientes regionais de excelência e oferecer aos clientes uma experiência autêntica e diferenciada, com a garantia de frescura e qualidade superior aos produtos pré-fabricados., Hotéis e Unidades de Alojamento Rural: Para hotéis que oferecem pequenos-almoços e buffets com produtos regionais ou que possuem um restaurante próprio, a máquina de enchidos possibilita a confeção de salsichas frescas para o pequeno-almoço, enchidos para tábuas de queijos e enchidos, ou mesmo produtos sazonais para eventos. A capacidade de 5 litros é ideal para gerir produções de volume médio, garantindo sempre a melhor qualidade e o controlo total sobre os ingredientes., Talhos e Charcutarias Gourmet: Em talhos e charcutarias especializadas, este equipamento eleva a oferta de produtos artesanais. A precisão das duas velocidades e a versatilidade dos funis permitem a criação de uma vasta gama de enchidos, desde salsichas de porco preto a linguiças de aves, com controlo rigoroso sobre a granulometria da carne e a dosagem dos temperos, satisfazendo clientes exigentes que procuram produtos de charcutaria de autor.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Enchidos Horizontal Inox de 5 Litros e 2 Velocidades representa uma solução robusta e eficiente para a produção interna de charcutaria artesanal em estabelecimentos HORECA. Concebida para otimizar processos e garantir a consistência e qualidade dos produtos finais, este equipamento permite aos profissionais da restauração e hotelaria diferenciar a sua oferta com enchidos de fabrico próprio, controlando a origem e a frescura dos ingredientes, ao mesmo tempo que assegura a conformidade com as exigências sanitárias graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304.

Capacidade (L)

Até 6 L

Material

Inox

Descricao Resumida

Máquina de enchidos profissional horizontal de 5 litros, em aço inoxidável AISI 304. Duas velocidades para enchimento preciso e eficiente, ideal para talhos e restaurantes. Inclui 4 funis.

Descricao Completa

Máquina de Enchidos Horizontal — Produção de Charcutaria — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor profissional de restauração e cozinhas industriais, este equipamento para produção de enchidos de 5 litros é a solução ideal para a confeção eficiente de charcutaria artesanal. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, apto para uso alimentar, garante durabilidade e fácil higienização, características essenciais em ambientes de elevada exigência.

Com um sistema de engrenagens em aço e um pistão metálico, o processo de ensacamento é otimizado, proporcionando um fluxo contínuo e uniforme, crucial para a qualidade final dos produtos. A inclusão de quatro funis de diferentes tamanhos aumenta a versatilidade, permitindo a preparação de uma vasta gama de artigos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos.

A operação de duas velocidades confere controlo preciso ao utilizador, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e otimizando o processo de fabrico. Esta máquina é uma aposta segura para estabelecimentos que procuram elevar a oferta de produtos de charcutaria caseira e diferenciada.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos, hotelaria rural e unidades de catering que desejem oferecer produtos de carne personalizados e de alta qualidade. A sua capacidade de 5 litros é ideal para produções de volume médio, garantindo a frescura e o controlo sobre os ingredientes. A sua equipa vai apreciar a facilidade de uso e a manutenção simplificada, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	590x230x240 mm
Velocidade de enchimento	2 cm/s
Capacidade	5 Litros
Peso líquido	11 kg
Peso bruto	14 kg
Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 304, com estrutura de rolamentos e engrenagens de aço.
Material do pistão	Metálico, com suporte de nylon de rack de aço.
Tampa e selos do pistão	Material plástico de uso alimentar.
Acessórios incluídos	4 funis de diferentes tamanhos.

Perguntas Frequentes

De que material é feita a máquina de encher enchidos e é segura para alimentos?

O aparelho é fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo conformidade com as normas de segurança alimentar e elevada resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Quais os benefícios de ter 2 velocidades nesta máquina para encher enchidos?

As duas velocidades permitem um controlo mais preciso do processo de enchimento, sendo a velocidade mais lenta ideal para enchidos delicados ou sacos mais pequenos, e a velocidade mais rápida para produções em maior volume, otimizando o tempo e a qualidade.

Que tipo de enchidos posso produzir com esta ensacadeira?

Graças aos 4 funis incluídos de diferentes tamanhos, pode produzir uma vasta gama de enchidos, desde salsichas finas e linguiças a chouriços e morcelas, adaptando-se facilmente às suas necessidades culinárias.

Quais as dimensões exatas desta enchedora de enchidos?

A enchedora de enchidos horizontal de 5 litros apresenta dimensões de 590x230x240 mm (comprimento x largura x altura), tornando-a compacta e fácil de integrar em diversas cozinhas profissionais. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para o seu manuseamento e operação segura.

Existem requisitos de instalação elétrica ou de outros tipos para este equipamento?

Esta ferramenta para enchidos é totalmente manual, não requerendo qualquer tipo de instalação elétrica, hidráulica ou a gás. Está pronta a usar assim que a desembalar, o que simplifica a sua integração em qualquer ambiente de trabalho profissional.