

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 Horizontal Inox 3 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.104	Modelo:	UD2088.104
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	220 x 370 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.104

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de enchidos? A: Esta máquina de enchidos horizontal tem as dimensões de 220x370x200 mm. É compacta e ideal para cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de 3 litros., Q: Quantos funis estão incluídos com a máquina? A: O fornecimento padrão inclui 4 funis de diferentes tamanhos, permitindo uma maior versatilidade na produção de enchidos de diversas calibres. Estes funis são fáceis de montar e limpar., Q: Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento? A: A limpeza e manutenção desta máquina são simplificadas graças à sua estrutura em aço inoxidável AISI 304, ao pistão metálico e aos selos de pistão em material plástico de qualidade alimentar. Todos os componentes em contacto com os alimentos são facilmente desmontáveis para uma higienização eficaz e rápida, garantindo a máxima segurança alimentar., Q: Esta máquina de enchidos possui garantia? A: Sim, todos os nossos equipamentos usufruem da garantia legal aplicável, assegurando a qualidade e fiabilidade do produto. Para mais detalhes sobre a garantia e assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de enchidos, enchedora profissional, máquina enchidos inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12555

Alt Text Imagens

Maquina Enchido Economica Inox Lt3 Horizont.1 Vel. Máquina de enchidos económica em aço inox horizontal, disponível em três tamanhos para charcutaria e uso doméstico.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Enchido Economica Inox Lt3 Horizont.1 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	Utilize sempre carne bem fria e com a percentagem de gordura adequada para cada tipo de enchido, a fim de garantir uma emulsão estável e um enchimento uniforme, prevenindo a formação de bolsas de ar., Aproveite os quatro funis de diferentes diâmetros para adaptar a produção a diversos tipos de invólucros (naturais ou sintéticos), otimizando o processo para salsichas finas, chouriços médios ou morcelas mais largas., Mantenha o pistão e o cilindro sempre bem lubrificados e limpos para assegurar um movimento suave e sem atritos, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a consistência do enchimento., Após cada utilização, desmonte e lave todos os componentes em contacto com os alimentos imediatamente. A secagem completa é essencial para evitar a proliferação bacteriana e a corrosão, especialmente nas peças metálicas.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Restaurantes e Hotéis), Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho/Charcutaria
Descrição Curta Original	“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 de aço inoxidável AISI 304 / S suporte de nylon de rack de aço para pistão, tampa e selos de pistão em material plástico de qualidade alimentar. O fornecimento padrão inclui 4 funis de tamanho diferente. “
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 220x370x200 mm Velocidade cm/s 1 cm Capacidade 3 Lt Peso liquido: 8 kg Peso bruto: 11 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRPR7508E,HE237731
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção Diária em Talhos e Charcutarias: Em talhos de bairro ou charcutarias gourmet, esta enchedora é fundamental para a produção diária de enchidos tradicionais como chouriços, morcelas ou farinheiras. A sua capacidade de 3 litros é ideal para lotes de produção média, permitindo a reposição constante de stocks frescos e a personalização de receitas para a clientela, sem comprometer a rapidez no serviço., Elaboração de Charcutaria de Autor em Restaurantes de Cozinha Tradicional: Restaurantes com foco na cozinha portuguesa, que desejam oferecer uma experiência gastronómica autêntica e diferenciada, utilizam esta máquina para criar enchidos de autor. Isto inclui salsichas com especiarias únicas, alheiras de caça ou chouriços de porco preto, permitindo integrar produtos caseiros e de qualidade superior nas suas ementas, valorizando a oferta e a identidade do estabelecimento., Buffets e Eventos em Hotéis e Catering: Em hotéis que servem pequenos-almoços com produtos regionais ou empresas de catering que organizam eventos com estações de charcutaria, esta máquina garante a produção de enchidos frescos e variados. A facilidade de operação e a higiene do aço inoxidável são cruciais para manter altos padrões de segurança alimentar e apresentar produtos visualmente apelativos em grandes volumes ou em eventos de prestígio.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina Enchedora de Enchidos Horizontal Inox de 3 Litros é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que ambicione a produção artesanal de charcutaria de elevada qualidade. Projetada para otimizar a eficiência e a consistência na elaboração de enchidos, esta máquina permite um controlo rigoroso sobre os ingredientes e as receitas, garantindo produtos finais distintivos e adaptados às exigências da gastronomia portuguesa, desde a salsicha fresca à alheira regional.

Capacidade (L)

Até 6 L

Material

Inox

Descricao Resumida

Enchedora profissional de enchidos horizontal em aço inox com 3 litros de capacidade. Ideal para cozinhas HORECA, inclui êmbolo metálico e 4 funis.

Descricao Completa

Enchedora de Enchidos — Principais Vantagens

Este equipamento enchedor horizontal foi meticulosamente desenhado para otimizar a sua produção em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com uma construção robusta em aço inoxidável e um êmbolo metálico de alta qualidade, garante uma operação fluida e eficiente. É uma solução ideal para a preparação de uma grande variedade de enchidos, desde salsichas frescas a morcelas tradicionais.

A estrutura de rolamentos e engrenagens em aço confere durabilidade e resistência ao uso intensivo, tornando-a um investimento acertado para negócios com elevada procura. A facilidade de carga e descarga do êmbolo, juntamente com os quatro funis de diferentes diâmetros incluídos, oferece uma versatilidade excecional, adaptando-se a diversas receitas e necessidades de confecção.

A fabricação com materiais de qualidade alimentar superior, como o aço inoxidável AISI 304 e componentes plásticos certificados, assegura o cumprimento dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar. Este fator é um requisito indispensável no setor de hotelaria e restauração, garantindo tranquilidade e confiança na sua operação.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é perfeitamente adequada para ser integrada em talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que pretendam produzir os seus próprios enchidos de forma artesanal,

com um selo de qualidade inconfundível. A sua capacidade de 3 litros é ideal para produções de média escala, concedendo um controlo total sobre os ingredientes e uma personalização sem limites dos produtos finatos.

Representa uma ferramenta valiosa para diversificar a ementa do seu negócio e apresentar aos clientes produtos frescos e genuínos. A eficiência e a consistência na produção que esta máquina proporciona elevam o nível da sua oferta, satisfazendo os paladares mais exigentes e fortalecendo a reputação do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x370x200 mm
Velocidade	1 cm/s
Capacidade	3 Litros
Peso Líquido	8 kg
Peso Bruto	11 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Pistão	Metal
Funis Incluídos	4 tamanhos diferentes

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de enchidos?

A máquina possui uma capacidade de 3 litros, sendo perfeitamente adequada para a produção de enchidos em estabelecimentos de restauração e hotelaria de pequeno a médio porte, otimizando o fluxo de trabalho.

Os materiais utilizados são seguros para o contacto com alimentos?

Sim, todos os componentes que entram em contacto com os alimentos, como o tubo em aço inoxidável AISI 304 e os selos do pistão, são fabricados com materiais de qualidade alimentar, garantindo os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Quantos funis estão incluídos e para que finalidade servem?

A máquina é fornecida com 4 funis de tamanhos distintos, o que permite adaptar o processo de enchimento a uma ampla variedade de tipos e diâmetros de enchidos, aumentando a versatilidade da sua produção.

A limpeza e manutenção desta máquina são tarefas simplificadas?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a facilidade de extração do pistão tornam as operações de limpeza e manutenção extremamente simples e rápidas. Este aspeto é vital para manter um ambiente de trabalho higiénico e eficiente em cozinhas profissionais.

Esta máquina de enchidos beneficia de alguma garantia?

Sim, todos os nossos equipamentos estão cobertos pela garantia legal aplicável, assegurando a qualidade e a fiabilidade do produto. Para informações mais detalhadas sobre a garantia e suporte técnico, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.