

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

Máquina de Enchidos Hidráulica Vertical 35L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.532	Modelo:	MAQUINA ENCHIDOS HIDRAULICA 35L 400V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA ENCHIDOS HIDRAULICA 35L 400V CE
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina de enchidos hidráulica vertical em aço inoxidável, com capacidade de 35 kg. Ideal para produção profissional, 400V, fácil de limpar e segura.

Descrição Completa

Máquina de Enchidos Hidráulica – Principais Vantagens para o Profissional

Concebida para a indústria alimentar, esta máquina de enchidos hidráulica vertical, com capacidade de 35 litros, oferece uma eficiência e fiabilidade excecionais. Ideal para produções de média e grande escala, garante o enchimento uniforme e de elevada qualidade, essencial para charcutarias, talhos e outras operações do setor Horeca.

A sua robustez e facilidade de operação traduzem-se em poupança de tempo e aumento da produtividade. O design vertical otimiza o espaço na cozinha profissional, enquanto a construção em aço inoxidável assegura a máxima higiene e durabilidade do equipamento.

Equipada com um sistema hidráulico potente e controlos intuitivos, permite um enchimento preciso e sem esforço, adaptando-se a diferentes tipos de enchidos. A segurança está garantida com o mecanismo mecânico integrado e o cilindro removível facilita as operações de limpeza e manutenção diárias.

Aplicações

Esta máquina de enchidos hidráulica é uma solução versátil para cozinhas industriais, talhos, charcutarias e restaurantes que produzem os seus próprios enchidos. É adequada para a confeção de salsichas, linguiças, chouriços e outros produtos de charcutaria, tanto em pequenas séries como em volumes maiores de produção. A sua operação a 400V garante um desempenho constante mesmo em ambientes de uso intensivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520 x 570 x 1190 mm
Capacidade	35 kg
Potência	0.5 - 0.70 kW/hp
Peso Líquido	130 kg
Peso Bruto	150 kg
Tensão	400 V
Material	Aço inoxidável
Mecanismo de segurança	Mecânico
Cilindro	Removível para limpeza