

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 rápido
ao produto



Máquina de Enchidos Hidráulica 50L 400V CE

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.534	Modelo:	MAQUINA ENCHIDOS HIDRAULICA 50L 400V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Material

Inox

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de enchidos hidráulica vertical em aço inox, com capacidade de 50 kg e alimentação 400V. Inclui mecanismo de segurança e cilindro removível para fácil limpeza. Essencial para produção profissional.

Descricao Completa

Máquina de Enchidos Hidráulica 50L — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca e hotelaria, esta máquina de enchidos hidráulica de 50 litros destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua conceção vertical em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, sendo ideal para a produção de enchidos de elevada qualidade em cozinhas profissionais. A simplicidade de uso e a manutenção facilitada são aspetos chave, otimizando o fluxo de trabalho.

O mecanismo mecânico de segurança integrado oferece uma camada extra de proteção durante a operação, minimizando riscos e assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para os seus colaboradores. Com uma capacidade generosa de 50 kg, este equipamento permite processar grandes volumes de carne de forma contínua, aumentando a produtividade e reduzindo o tempo de preparação.

A versatilidade da máquina é acentuada pelo seu cilindro removível, que simplifica significativamente a limpeza pós-utilização. Esta característica é crucial para manter os padrões de higiene exigidos e prolongar a vida útil do equipamento. A sua alimentação trifásica a 400V assegura um desempenho potente e constante, indispensável para operações intensivas.

Aplicações

Esta máquina de enchidos é indispensável em talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos, hotéis, e unidades de restauração coletiva. É perfeitamente adequada para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção de salsichas, chouriços e outros produtos similares, garantindo uniformidade e qualidade superior no produto final. A sua capacidade torna-a ideal para volumes de produção médios a altos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x570x1270 mm
Capacidade	50 kg
Potência	0,5-0,70 kW/hp
Peso Líquido	155 kg
Peso Bruto	175 kg
Voltagem	400V
Material	Aço inoxidável
Segurança	Mecanismo mecânico de segurança
Limpeza	Cilindro removível
Certificação	CE