

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



Misturadora de Carne Industrial 25-30 kg 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.745	Modelo:	UD2088.745
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	700 x 420 x 1020 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.745
Marca	UDI
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Misturadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Misturadora de carne profissional em aço inox, capacidade de 25-30 kg, com inversão de marcha e cuba elevatória. Ideal para talhos e restauração industrial.

Descricao Completa

Misturadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processamento de grandes volumes de carne, esta amassadeira industrial é um equipamento indispensável em cozinhas profissionais, talhos, e indústrias alimentares que exigem homogeneidade e eficiência na preparação de produtos cárneos. A robustez da sua construção em aço inoxidável, aliada a um design funcional e características operacionais pensadas para a facilidade de uso e higiene, garante um desempenho superior e uma durabilidade excecional em ambientes de trabalho intensivo.

Permite a preparação rápida e uniforme de misturas para enchidos, hambúrgueres e outras especialidades que necessitem de uma amálgama perfeita dos ingredientes, sem comprometer a integridade e textura da carne. A grande capacidade e potência deste mixer permitem preparar todos os tipos de misturas de carne de forma eficaz. O seu motor de 400V assegura um funcionamento consistente e fiável, mesmo nos picos de produção.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes de grande volume, hotéis e empresas de catering que necessitam de processar entre 25 a 30 kg de carne por ciclo. A inversão de marcha e as pás removíveis tornam esta máquina perfeita para otimizar o tempo de produção e facilitar a limpeza diária, assegurando a máxima higiene. A sua versatilidade torna-a adequada para o fabrico de grandes quantidades de produtos à base de carne, desde misturas para alheiras, chouriços e farinheiras, até blends específicos para hambúrgueres gourmet e almôndegas, garantindo sempre a consistência e qualidade exigidas.

A incorporação de um kit de rodas, duas delas com travão, permite uma mobilidade excecional, facilitando a deslocação dentro da cozinha para limpeza ou reorganização do espaço. Este

equipamento não só melhora a eficiência operacional, como também contribui para a elevação dos padrões de higiene e segurança alimentar, um fator crítico em qualquer estabelecimento do setor alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	25-30 kg
Dimensões (LxPxA)	700 x 420 x 1020 mm
Dimensões da cuba	380 x 300 x 390 mm
Número de pás	1
Velocidade das lâminas	30 rpm
Potência	0,75/1 kW/hp
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	49/58 kg
Material	Aço inoxidável areado
Microinterruptor na tampa	Sim
Inversão de marcha	Sim
Botão de emergência	Sim
Levantamento da cuba	110º para esvaziamento fácil
Pás removíveis	Sim
Kit de rodas	De série, 2 com travão

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de carne que consigo misturar por ciclo?

R: Esta misturadora permite processar entre 25 a 30 kg de carne, tornando-a ideal para operações de média a grande escala em talhos, restaurantes ou cozinhas industriais.

Q: É fácil limpar as pás e a cuba após a utilização?

R: Sim, as pás são removíveis e a cuba eleva-se até 110º, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção da higiene. Este design permite uma higienização profunda e eficiente.

Q: Esta misturadora pode ser utilizada em diferentes locais da cozinha?

R: Sim, o equipamento inclui um kit de rodas (duas com travão) de série, permitindo um fácil deslocamento e posicionamento seguro conforme a necessidade do seu espaço de trabalho.

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para a misturadora de carne?

R: A misturadora possui dimensões de 700x420x1020 mm (altura) e a cuba mede 380x300x390 mm (altura). Sugerimos um espaço adequado para operação e manutenção, considerando as dimensões da cuba e o movimento de elevação de 110° para esvaziamento.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta misturadora de carne profissional?

R: Esta misturadora opera a 400 V, com uma potência de 0,75/1 kW/hp. É fundamental garantir que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente e de acordo com as normas vigentes.