

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Misturadora de Carne Industrial Elétrica - 25-50 kg

Informações do Produto

SKU:	UD2088.746	Modelo:	UD2088.746
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	800 x 520 x 1020 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD2088.746
Marca	UDI
Capacidade (kg)	41–80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Misturadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Misturadora de carne profissional em aço inox, capacidade de 25-50 kg, com cuba basculante 110°, pás removíveis e kit de rodas. Essencial para cozinhas industriais e talhos, 400V.

Descricao Completa

Misturadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida integralmente em aço inoxidável, esta amassadeira de carne oferece robustez e eficiência para cozinhas profissionais. A sua construção garante durabilidade, higiene e uma resistência ímpar à corrosão, qualidades indispensáveis em ambientes de produção intensiva na restauração e hotelaria.

Dispõe de um design ergonômico, com uma cuba de grande capacidade e rotação de 110° para um esvaziamento simplificado, facilitando o manuseamento e a limpeza. As pás removíveis adicionam conveniência extra à manutenção, otimizando o tempo de trabalho e assegurando uma preparação rápida e homogênea da carne, seja para hambúrgueres ou enchidos.

Para a segurança dos operadores, este equipamento está dotado de sistemas modernos, incluindo um microinterruptor na tampa, inversão de marcha e um botão de emergência. A mobilidade eficiente é assegurada por um kit de rodas, duas delas com travão, garantindo estabilidade no local de utilização e facilidade de movimentação para limpeza ou rearranjo do espaço.

Aplicações Profissionais

Este misturador de carne é ideal para talhos, cozinhas industriais, restaurantes e fábricas de enchidos que necessitam de processar grandes quantidades de carne de forma eficiente. É a solução perfeita para a produção de hambúrgueres, almôndegas, charcutaria e outros produtos à base de carne, garantindo uma homogeneidade exemplar em cada lote. Garanta as melhores preparações e a satisfação dos seus clientes, otimizando os processos na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L x A)	800 x 520 x 1020 mm
Dimensões da Cuba (C x L x A)	420 x 395 x 475 mm
Número de Pás	1
Capacidade da Cuba	25 - 50 kg
Velocidade das Lâminas	30 rpm
Peso Líquido	80 kg
Peso Bruto	97 kg
Potência	0,75 kW / 1 hp
Tensão	400 V
Material	Aço inoxidável areado
Segurança	Microinterruptor, inversão de marcha, botão de emergência
Rodas	Kit de rodas (2 com travão)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carne que este equipamento consegue processar?

Esta bateadeira de carne tem uma capacidade de cuba de 25 a 50 kg, sendo ideal para produções de médio e grande porte em qualquer ambiente profissional de restauração ou hotelaria.

O misturador é fácil de limpar?

Sim, a sua construção total em aço inoxidável e as pás facilmente removíveis simplificam a limpeza profunda. A cuba com rotação de 110° também facilita um esvaziamento e higienização eficientes.

Quais mecanismos de segurança estão integrados nesta máquina?

Possui um microinterruptor na tampa para evitar o funcionamento acidental, inversão de marcha para maior flexibilidade e um botão de emergência para paragem imediata, assegurando a segurança do utilizador.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação?

As dimensões totais da misturadora são 800x520x1020(h) mm. Recomenda-se um espaço adicional para facilitar a operação, limpeza e o movimento da cuba em 110° para esvaziamento.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento?

Esta máquina funciona com uma tensão de 400V. Assegure-se de que a sua instalação elétrica é compatível com esta voltagem para garantir o funcionamento correto e seguro do equipamento.