

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

Misturadora de Carne Industrial Elétrica 50 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.747	Modelo:	UD2088.747
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	800 x 520 x 1020 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.747
Marca	UDI
Capacidade (kg)	41–80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Tipo	Misturadora
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Misturadora de carne elétrica industrial com capacidade de 50 kg. Estrutura em aço inox, inversão de marcha e pás removíveis para limpeza.

Descricao Completa

Misturadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para a excelência no processamento de carne, esta amassadeira elétrica de 50 kg destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura integral em aço inoxidável escovado não só assegura a durabilidade e resistência à corrosão, como também simplifica os processos de limpeza, cumprindo as mais rigorosas exigências de higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Este equipamento é uma solução de vanguarda que eleva a qualidade da produção e otimiza o trabalho diário.

A capacidade de inversão de marcha e as pás facilmente removíveis garantem uma mistura perfeitamente homogênea, crucial para a produção de hambúrgueres, enchidos e almôndegas. Otimiza o tempo de preparação com a cuba que eleva a 110°, facilitando o esvaziamento e a higienização profunda. A máquina integra funcionalidades de segurança essenciais, como microinterruptor com tampa e botão de emergência, protegendo o operador durante todas as etapas do trabalho. Adicionalmente, o kit de rodas, incluindo duas com travão, oferece uma mobilidade superior para posicionar a misturadora com segurança e estabilidade, adaptando-se às dinâmicas do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para talhos, charcutarias, restaurantes com elevado volume de produção, e cozinhas industriais. É a ferramenta perfeita para a preparação de uma vasta gama de produtos à base de carne, desde misturas para enchidos artesanais a hambúrgueres gourmet, onde a consistência e a qualidade são prioritárias. A sua capacidade de processamento de 25 a 50 kg por ciclo garante uma rentabilidade acrescida e uma qualidade superior nos produtos finais, transformando-se num ativo valioso para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x520x1020(h) mm
Dimensões da Cuba (LxPxA)	420x395x475(h) mm
Capacidade da Cuba	25-50 kg
Velocidade das Pás	30 rpm
Potência	0,75/1 kW/HP
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	80 kg / 97 kg
Estrutura	Aço inoxidável areado
Características adicionais	Microinterruptor, inversão de marcha, botão de emergência, pás removíveis, kit de rodas.

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de carne que esta misturadora pode processar?

A: Esta bateadeira de carne tem uma capacidade de cuba de 25 kg a 50 kg, o que a torna ideal para responder a necessidades de produção médias a elevadas em variados contextos profissionais.

Q: O equipamento é fácil de limpar e manter?

A: Sim, a sua conceção em aço inoxidável escovado e a presença de pás removíveis, em conjunto com a cuba elevável a 110º, simplificam significativamente os processos de limpeza e higienização após cada utilização.

Q: Que características de segurança este modelo oferece ao operador?

A: Para garantir a máxima segurança, este misturador inclui um microinterruptor com tampa na cuba e um botão de emergência, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para o utilizador.

Q: O kit de rodas oferece mobilidade adequada para um ambiente industrial?

A: Sim, o kit de rodas fornecido inclui duas com travão, o que garante uma movimentação controlada e estabilidade robusta, características essenciais para qualquer cozinha profissional dinâmica.

Q: Como contribui esta misturadora para a homogeneidade da mistura de carne?

A: As pás removíveis e a função de inversão de marcha trabalham em conjunto para assegurar uma mistura perfeitamente uniforme, crucial para a qualidade de produtos como hambúrgueres e enchidos, otimizando a textura e o sabor final.