

# 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 UDIMC50 40-50 kg

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2088.748 | Modelo:    | 2088.748            |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 50 kg      | Dimensões: | 800 x 570 x 1040 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Marca           | UDEX        |
| Modelo          | 2088.748    |
| Capacidade (kg) | 41–80 kg    |
| Instalação      | De Chão     |
| Tipo            | Misturadora |

Potência

Até 3 kW

Tensão

400V Trifásico

## Descrição Resumida

Misturadora de carne industrial em aço inox, para 40-50 kg. Com inversão de marcha, pás removíveis e kit de rodas. Higiene e segurança garantidas.

## Descrição Completa

### Misturadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de carne nas cozinhas profissionais, esta misturadora industrial oferece eficiência e higiene inigualáveis. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e facilidade na limpeza, elementos cruciais em ambientes de produção alimentar intensiva. Com capacidade para amassar consistentemente lotes de carne entre 40 e 50 kg, este equipamento é uma adição valiosa para qualquer talho, charcutaria ou restaurante de grande volume. A inclusão de um microinterruptor de segurança e um botão de emergência eleva a proteção do utilizador para níveis máximos, refletindo um compromisso com a segurança operacional.

A tecnologia avançada deste *mixer* inclui inversão de marcha das pás e pás removíveis, permitindo uma mistura homogênea e adaptável a diversos tipos de carne e preparações. A capacidade de inclinação da cuba em 110° facilita grandemente o esvaziamento e a higienização, poupando tempo valioso à sua equipa. Equipada com um kit de rodas, duas delas com travão, a mobilidade da máquina é assegurada, permitindo posicioná-la e fixá-la com segurança onde for mais conveniente no espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Esta amassadeira de carne destaca-se pela sua versatilidade e desempenho em diversas áreas da restauração e indústria alimentar. É ideal para explorações de talho que necessitam de misturar grandes quantidades de carne para confeccionar hambúrgueres, enchidos ou outros produtos cárneos. Em cozinhas profissionais, como as de hotelaria ou refeitórios, otimiza a preparação de recheios e misturas, garantindo a consistência e a qualidade dos pratos servidos. O seu design robusto e a facilidade de utilização tornam-na indispensável para operações que exigem rigor e eficiência na manipulação de alimentos.

### Características Técnicas

| Característica                  | Valor           |
|---------------------------------|-----------------|
| Dimensões (mm)                  | 800x570x1040(h) |
| Dimensões Cuba (mm)             | 420x500x380(h)  |
| Pás (nº)                        | 2               |
| Capacidade da Cuba (kg)         | 25-50           |
| Capacidade de Trabalho (kg/min) | -               |
| Velocidade das Lâminas (rpm)    | 30              |
| Peso Líquido - Bruto (kg)       | 100/117         |
| Potência (kW/hp)                | 1,5/2           |
| Tensão (V)                      | 400             |

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima de carne que esta misturadora consegue processar?**

A misturadora possui uma cuba com capacidade para até 50 kg de carne, sendo ideal para lotes médios a grandes em operações comerciais. Garante uma mistura eficiente e homogênea para diversas preparações culinárias.

**É fácil limpar e manter o equipamento?**

Sim, a sua construção em aço inoxidável areado e as pás removíveis simplificam o processo de limpeza. Além disso, a cuba pode ser levantada em 110º, facilitando o acesso e a remoção de resíduos para uma higiene impecável.

**Este modelo oferece alguma funcionalidade de segurança adicional?**

Com certeza. O equipamento está equipado com um microinterruptor de segurança na tampa e um botão de emergência, assegurando a máxima proteção para o operador durante a utilização. A inversão de marcha também contribui para um controlo total do processo.

**Posso mover a misturadora facilmente na minha área de trabalho?**

Sim, a mobilidade é facilitada pelo kit de rodas incluído, sendo que duas delas possuem travão. Isto permite deslocar a máquina com segurança e fixá-la na posição desejada, adaptando-se às necessidades do espaço.

**É adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais?**

Esta misturadora é perfeita para talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de carne, e outras cozinhas industriais que exigem misturar, ou amassar grandes quantidades de carne de forma eficiente e higiénica.