

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



Misturador de Carne Industrial 75 kg Trifásico 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.749	Modelo:	UD2088.749
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	75 kg	Dimensões:	980 x 520 x 1020 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.749
Marca	UDI
Capacidade (kg)	41–80 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Misturador de carne profissional com capacidade de 35-75 kg, estrutura em aço inoxidável, pás removíveis e cuba basculante para fácil limpeza.

Descrição Completa

Misturador de Carne Industrial — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros, este misturador de carne de alta capacidade assegura uma uniformidade perfeita na preparação de grandes volumes de carne. É um equipamento indispensável para talhos, charcutarias e refeitórios de grande porte, melhorando significativamente a qualidade e a eficiência da produção. A construção robusta em aço inoxidável e as características de segurança integradas garantem uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, indo ao encontro dos mais exigentes padrões alimentares.

A facilidade de utilização, complementada por funcionalidades como o microinterruptor de segurança e a inversão de marcha, oferece um controlo total e uma operação eficiente. A limpeza e o esvaziamento são simplificados pelo sistema de pás facilmente removíveis e pela cuba com basculamento a 110°, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha comercial. Equipado com um motor potente, este misturador é a solução ideal para quem procura fiabilidade e alta produtividade na preparação de enchidos, hambúrgueres e outras misturas de carne em larga escala.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é perfeitamente adequado para talhos, fábricas de enchidos, cozinhas industriais, cantinas que servem um grande número de pessoas e unidades hoteleiras com alta ocupação. Permite processar grandes quantidades de carne picada, misturas para hambúrgueres e almôndegas de forma eficaz, poupando tempo e assegurando a consistência na preparação de produtos processados. O design intuitivo garante que cada chefe ou cozinheiro possa operar este misturador eficientemente, contribuindo para uma ementa diversificada e de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxPxA)	980x520x1020 mm
Dimensões Cuba (CxPxA)	620x395x475 mm
Capacidade da Cuba	35-75 kg
Velocidade das Pás	30 rpm
Potência	1,5/2 kW/hp
Tensão	400 V (trifásica)
Peso Líquido/Bruto	85 kg / 102 kg
Estrutura	Aço inoxidável areado
Segurança	Microinterruptor na tampa, botão de emergência
Mobilidade	Kit de rodas (2 com travão)

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de processamento desta amassadeira de carne?

Este misturador profissional possui uma cuba com capacidade entre 35 e 75 kg, tornando-o ideal para processar grandes volumes de carne de forma eficiente em ambientes comerciais. A sua capacidade robusta garante que o seu negócio consegue lidar com as exigências de produção sem comprometer a qualidade.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável areado, as pás removíveis e a cuba basculante a 110º facilitam significativamente as operações de limpeza e desinfeção. Este design inteligente assegura a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares, prolongando a vida útil do aparelho.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta batedeira de carne?

Este misturador requer uma tensão de 400 V, o que significa que necessita de uma ligação elétrica trifásica para um funcionamento ideal. É fundamental que a instalação seja realizada por um profissional credenciado para garantir a segurança e o desempenho máximo do equipamento na sua cozinha.

Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

Este misturador é perfeitamente adequado para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de misturar carne em grandes quantidades, mantendo consistência e segurança alimentar. A sua versatilidade torna-o uma adição valiosa para qualquer operação que processe carne em larga escala.

Quais as características de segurança integradas neste misturador?

A segurança é uma prioridade, por isso este misturador inclui um microinterruptor na tampa que

impede o funcionamento quando a tampa está aberta, e um botão de emergência para paragens rápidas. Além disso, as rodas com travão garantem estabilidade durante a operação, minimizando riscos de acidentes no ambiente de trabalho.