

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 95 kg, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.750	Modelo:	UD2088.750
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	1160 x 570 x 1040 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.750
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Misturadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Misturadora de carne profissional com capacidade de 50-95 kg, ideal para hotelaria e restauração. Construção robusta em aço inox e pás removíveis.

Descricao Completa

Misturadora de Carne — Principais Vantagens

Desenvolvida para o mercado da restauração e hotelaria, esta bateadeira de carne industrial é uma solução robusta e altamente eficiente para o processamento de grandes volumes de carne. A construção integral em aço inoxidável escovado assegura a máxima higiene e durabilidade, características imprescindíveis em ambientes profissionais exigentes. Este equipamento é a escolha acertada para estabelecimentos que pretendem otimizar a preparação de enchidos, hambúrgueres e diversas outras misturas de carne.

A segurança operacional é fundamental, e por isso, esta máquina de misturar carne integra um microinterruptor na tampa e um botão de emergência. A função de inversão de marcha, juntamente com as pás removíveis, facilita uma mistura homogênea e uma limpeza aprofundada, garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A mobilidade é assegurada por um kit de rodas, duas delas com travão, permitindo posicionar o equipamento com grande facilidade e segurança na sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira de carne é ideal para talhos, unidades de processamento de carne em maior escala, cozinhas de grande volume em hotéis, restaurantes com alta procura e fábricas de produtos cárneos. A sua capacidade de até 95 kg por lote e a velocidade de mistura de 30 rpm permitem processar rapidamente quantidades significativas, otimizando o tempo de produção e assegurando a consistência na combinação de temperos e ingredientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1160 x 570 x 1040 mm
Dimensões Cuba (LxPxA)	795 x 500 x 380 mm
Número de Pás	2
Capacidade Cuba	50-95 kg
Velocidade das Lâminas	30 rpm
Potência	1,5 kW / 2 hp
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	110 kg / 127 kg
Material	Aço inoxidável areado
Funcionalidades	Microinterruptor na tampa, inversão de marcha, botão de emergência, levantamento da cuba (110°), pás removíveis, kit de rodas (2 com travão)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de mistura desta máquina?

Este misturador de carne industrial possui uma capacidade de cuba que varia entre 50 a 95 kg, tornando-o ideal para lidar com grandes volumes de processamento de carne em cozinhas profissionais e industriais.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a limpeza deste equipamento é bastante simplificada devido à sua construção integral em aço inoxidável escovado, às pás facilmente removíveis e à possibilidade de levantar a cuba a 110° para um acesso total.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta misturadora de carne?

Esta máquina necessita de uma tensão de 400 V e uma potência de 1,5 kW / 2 hp. Recomenda-se vivamente que a instalação elétrica seja efetuada por um eletricista qualificado e que esteja em conformidade com as normas de segurança aplicáveis.

Esta misturadora de carne possui mobilidade?

Sim, a misturadora é fornecida com um kit de rodas de série, onde duas delas são equipadas com travão, proporcionando facilidade no transporte e uma fixação segura do equipamento no seu espaço de trabalho.

Que tipo de preparações posso realizar com esta misturadora?

Este versátil equipamento permite misturar vários tipos de carne para a produção de enchidos, hambúrgueres, e outras misturas, garantindo uma homogeneidade perfeita na incorporação de temperos e ingredientes.