

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

Misturadora de Carne Industrial com Capacidade 115 kg, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.751	Modelo:	UD2088.751
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	1100 x 630 x 1080 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Banhos-Maria
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 em aço inox, capacidade 50-115 kg. Com microinterruptor de segurança, inversão de marcha e cuba basculante (110º) para fácil limpeza.

Descricao Completa

Concebida para o ambiente exigente de restaurantes e cozinhas profissionais, esta misturadora de carne impulsiona a eficiência na preparação de alimentos. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional, higiene superior e manutenção simplificada, características indispensáveis para operações com elevado volume de produção. A funcionalidade e o design intuitivo deste equipamento elevam os padrões de segurança e desempenho, garantindo a proteção do utilizador e a longevidade do investimento.

Misturadora de Carne Industrial — Principais Vantagens

- **Homogeneidade de Mistura Superior:** Garante uma mistura consistente e uniforme de carne, essencial para a qualidade de produtos finais como hambúrgueres, enchidos e picadas.
- **Higiene Exemplar e Manutenção Facilitada:** Fabricada em aço inoxidável areado, a cuba basculante a 110º e as pás removíveis permitem uma limpeza profunda e rápida, cumprindo os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.
- **Operação Segura e Fiável:** Equipada com microinterruptor de segurança, inversão de marcha e botão de emergência, oferece tranquilidade e proteção durante o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Robustez e Durabilidade:** A estrutura em aço inoxidável confere uma resistência inigualável à corrosão e ao desgaste, assegurando um investimento duradouro para o seu negócio.
- **Flexibilidade e Mobilidade:** O kit de rodas, com duas delas equipadas com travão, facilita o transporte e o posicionamento do equipamento, otimizando o espaço de trabalho conforme as necessidades operacionais.

Aplicações Profissionais

Este misturador é perfeitamente adequado para talhos com grande produção, empresas de catering, estabelecimentos de restauração com fabrico próprio de enchidos ou hambúrgueres, e cozinhas centrais que exijam uma homogeneização precisa e eficiente de grandes volumes de carne. A sua performance garante uma mistura uniforme e reduz o esforço manual, tornando-o um pilar para operações onde a qualidade e a eficiência são cruciais. É um equipamento que se adapta a diversos cenários, desde a preparação de pratos gourmet até à produção em massa para eventos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x630x1080 mm
Dimensões da Cuba (LxPxA)	700x550x470 mm
Número de Pás	2
Capacidade da Cuba	50-115 kg
Velocidade das Pás	30 rpm
Potência	1,8 kW / 2,5 HP
Tensão	400 V
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	127 kg
Material	Aço inoxidável areado
Características	Microinterruptor de segurança, inversão de marcha, botão de emergência, cuba basculante (110º), pás removíveis, kit de rodas (2 com travão)

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de processamento desta máquina de misturar carne?

Esta máquina de misturar carne possui uma capacidade de cuba entre 50 a 115 kg, sendo ideal para produções de média a grande escala em cozinhas profissionais.

Como são garantidas a higiene e a limpeza do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e as pás removíveis, juntamente com a cuba basculante a 110º, facilitam a limpeza profunda e rápida, assegurando os mais elevados padrões de higiene alimentar.

Quais as funcionalidades de segurança incluídas neste equipamento?

O equipamento integra um microinterruptor de segurança na tampa, inversão de marcha e um botão

de emergência, proporcionando uma operação segura para o utilizador e o ambiente de trabalho.

Esta misturadora é adequada para ser movimentada no local de trabalho?

Sim, o kit de rodas incluído, com duas rodas equipadas com travão, permite uma fácil movimentação e um posicionamento seguro do equipamento no seu espaço de trabalho, otimizando a versatilidade.

Quais os requisitos elétricos para a instalação desta misturadora industrial?

Esta misturadora requer uma tensão de 400V com uma potência de 1,8 kW / 2,5 HP. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança elétrica.