

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 150 kg 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.756	Modelo:	UD2088.756
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1260 x 630 x 1080 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.756
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Tipo

Misturadora

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Misturadora de carne profissional de 150 kg em aço inox, ideal para talhos e cozinhas industriais. Com pás removíveis e inversão de marcha.

Descrição Completa

Misturadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para a exigência de ambientes profissionais, esta misturadora de carne industrial oferece uma capacidade robusta de 50-150 kg, ideal para talhos, indústrias de processamento de carne e grandes cozinhas. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade, higiene e conformidade com as normas mais rigorosas do setor da restauração e hotelaria.

Equipada com pás removíveis e um sistema de levantamento da cuba a 110°, a limpeza e o esvaziamento processam-se de forma rápida e eficiente, minimizando o tempo de inatividade. Os microinterruptores e o botão de emergência asseguram a segurança do operador em todas as fases do processo, enquanto a inversão de marcha otimiza a amálgama de diferentes tipos de carne.

A mobilidade é assegurada por um kit de rodas, duas delas com travão, permitindo um posicionamento flexível dentro da área de trabalho, o que é crucial em espaços onde a otimização do layout é fundamental. Esta funcionalidade, aliada à potência de 1,8 kW, torna a bateadeira uma solução versátil e poderosa para qualquer operação de grande escala.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos de médio e grande porte, fábricas de enchidos e produtos cárneos, catering industrial e cozinhas centrais que necessitam de misturar grandes volumes de carne de forma homogênea e eficiente. A sua capacidade de processamento de 140-150 kg por minuto garante uma alta produtividade, essencial para operações com fluxo contínuo de trabalho.

É uma ferramenta indispensável para a preparação de hambúrgueres, almôndegas, recheios para enchidos e outros produtos cárneos, onde a consistência da mistura é vital para a qualidade final. A robustez e facilidade de manutenção garantem um desempenho fiável mesmo sob uso intensivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Gerais (LxPxA)	1260x630x1080 mm
Dimensões da Cuba (LxPxA)	870x550x470 mm
Número de Pás	2
Capacidade da Cuba	50-150 kg
Velocidade das Lâminas	30 rpm
Capacidade de Trabalho	140-150 kg/min
Potência	1,8 kW / 2,5 hp
Tensão	400 V
Peso Líquido	115 kg
Peso Bruto	135 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões da misturadora de carne e o espaço necessário para a sua instalação?

A: A misturadora de carne tem uma área de base de 1260x630 mm e uma altura de 1080 mm. É importante considerar um espaço adicional para a abertura da cuba em 110° para facilitar o esvaziamento e para a movimentação em torno do equipamento durante a operação e manutenção.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta misturadora industrial?

A: A misturadora de carne requer uma ligação elétrica de 400V. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para garantir uma instalação segura e em conformidade com as normas elétricas locais, assegurando o correto funcionamento do equipamento.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção das pás da misturadora?

A: As pás da misturadora são removíveis, o que facilita significativamente a sua limpeza e higienização. Após cada utilização, devem ser retiradas e lavadas com produtos adequados para contacto alimentar, garantindo a máxima higiene e prolongando a vida útil do equipamento. A estrutura em aço inoxidável areado é também fácil de limpar.

Q: Esta misturadora de carne possui características para segurança do operador?

A: Sim, a misturadora está equipada com um microinterruptor com tampa e um botão de emergência, garantindo a segurança do operador durante o uso. Estas características são essenciais para

prevenir acidentes em ambientes de trabalho intensivo como cozinhas profissionais e talhos.

Q: É possível mover facilmente a misturadora dentro da área de trabalho?

A: Sim, a misturadora inclui de série um kit de rodas, sendo duas delas com travão. Esta funcionalidade permite mover o equipamento com facilidade para diferentes pontos da cozinha ou talho para limpeza ou reorganização do espaço, e fixá-lo de forma segura durante a operação.