

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Enchedora de Choriços Manual Inox 7L

Informacoes do Produto

SKU:	CHTH-7L	Modelo:	TH-7L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	740 x 255 x 265 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TH-7L
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	7-10 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Enchedora de chouriços manual em aço inoxidável de 7 litros, com mecanismo de 2 velocidades e bicos de vários diâmetros para produção versátil.

Descricao Completa

enchedora de enchidos — Enchedora de Chouriços — Principais Vantagens

Esta robusta enchedora de enchidos manual com 7 litros de capacidade é a solução ideal para operações que buscam eficiência e qualidade na produção de enchidos. Concebida integralmente em aço inoxidável, garante a máxima higiene e durabilidade, tornando-a perfeita para ambientes de produção alimentar exigentes. O seu mecanismo de duas velocidades e transmissão direta de engrenagens em aço asseguram um enchimento suave e sem esforço, otimizando o processo produtivo.

A facilidade de desmontagem simplifica a limpeza, essencial para manter os padrões sanitários elevados, e os quatro bicos de enchimento de diferentes diâmetros oferecem versatilidade para diversas variedades de enchidos. O design ergonómico da pega adapta-se tanto a destros quanto a canhotos, proporcionando conforto durante o uso prolongado e aumentando a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer talho, charcutaria, indústria de carnes ou mesmo em restaurantes que queiram produzir os seus próprios enchidos com controlo total sobre a qualidade dos ingredientes. A sua construção em aço inoxidável, segura para o contacto alimentar, confere-lhe uma vida útil prolongada e resistência à corrosão, indispensável em cozinhas profissionais. A adaptabilidade do funcionamento, vertical ou horizontal, conforme o modelo específico, oferece flexibilidade para se integrar em diferentes layouts de espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	7 litros
Dimensões (LxPxA)	740x255x265 mm
Cilindro (AxØ)	450x140 mm

Característica	Detalhe
Diâmetros dos Bicos	16 / 22 / 32 / 38 / 38 mm
Peso	13 kg
Material	Aço inoxidável
Mecanismo	2 velocidades, transmissão direta de engrenagens em aço
Segurança Alimentar	Todos os componentes seguros para alimentos
Pega	Ergonómica para destros e canhotos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta máquina de encher enchidos?

Esta máquina possui uma capacidade de 7 litros, ideal para produções de médio volume em estabelecimentos como talhos e charcutarias.

É fácil de limpar o equipamento após o uso?

Sim, a máquina foi concebida para uma fácil desmontagem, garantindo uma limpeza rápida e eficiente de todos os seus componentes em aço inoxidável.

Que tipos de enchidos posso produzir com este equipamento?

Com os cinco bicos de enchimento de diferentes diâmetros (16, 22, 32, 38 e 38 mm), pode produzir uma vasta gama de enchidos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos.

Esta máquina é apropriada para uso comercial?

Com certeza. A sua construção robusta em aço inoxidável e o mecanismo de 2 velocidades foram especificamente desenhados para o uso intensivo em ambientes comerciais, como talhos, indústrias de carne e restaurantes.

Este produto oferece alguma flexibilidade de posicionamento no espaço de trabalho?

Sim, dependendo do modelo, esta máquina pode operar tanto na vertical quanto na horizontal, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço de preparação profissional.