

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

Máquina de Enchidos 5L Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE282588	Modelo:	HE282588
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282588

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282588

EAN	8711369282588
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de enchidos profissional de 5L, construída em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade. Inclui sistema de duas velocidades e 4 funis para produção versátil de salsichas e enchidos. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta máquina de enchidos de 5 litros, construída integralmente em aço inoxidável, é uma solução robusta para a produção de salsichas e outros enchidos em cozinhas profissionais. O seu sistema de duas velocidades permite um controlo preciso durante o processo de enchimento, otimizando a eficiência na preparação. A construção durável e a facilidade de limpeza tornam-na indispensável para qualquer estabelecimento que valorize a qualidade e a higiene na confeção de produtos cárneos.

máquina de recheio de salsichas — Máquina de Enchidos — Características Técnicas

Capacidade	5 L
Material	Aço inoxidável (estrutura, cilindro, pistão)
Sistema de Enchimento	Duas velocidades
Pistão	Removível para enchimento e limpeza
Transmissão	Aço endurecido, resistente à pressão, com rolamentos
Funis Incluídos	4 em aço inoxidável (Ø 16, 22, 32, 38 mm)
Dimensões (L x P x A)	304 x 304 x 640 mm
Peso Líquido	9,79 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina de enchidos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que procuram produzir os seus próprios enchidos com qualidade e controlo. É perfeita para talhos com produção própria, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem enchidos artesanais, tascas e snack-bares que preparam bifanas ou salsichas frescas, e até mesmo para roulotes ou food trucks que desejam oferecer produtos diferenciados e caseiros.

Máquina de Enchidos — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Sistema de enchimento de duas velocidades que permite um controlo preciso e eficiente.
- Pistão facilmente removível, facilitando o enchimento e a limpeza diária.
- Transmissão em aço endurecido com rolamentos, garantindo resistência à pressão e longa vida útil.
- Inclui quatro funis de diferentes diâmetros para versatilidade na produção de vários tipos de enchidos.

Qual a capacidade de produção desta máquina de enchidos?

Esta máquina tem uma capacidade de 5 litros, sendo adequada para produções médias em cozinhas profissionais, talhos ou restaurantes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a máquina é fabricada em aço inoxidável e o pistão é facilmente removível, o que simplifica significativamente a limpeza e garante a higiene necessária em ambientes profissionais.

Que tipos de enchidos posso produzir com esta máquina?

Graças aos quatro funis de diferentes diâmetros (16, 22, 32, 38 mm), pode produzir uma variedade de enchidos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos, adaptando-se às suas necessidades.

A máquina é resistente para uso intensivo?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a transmissão em aço endurecido com rolamentos conferem-lhe uma elevada resistência à pressão e durabilidade, tornando-a adequada para uso contínuo em ambientes profissionais.

Quais as dimensões da máquina?

As dimensões aproximadas da máquina são 304 mm de largura, 304 mm de profundidade e 640 mm de altura, o que a torna compacta para diversas áreas de preparação.