

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



Máquina de Enchimento de Salsichas 7L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE282090	Modelo:	282090
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282090

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	282090
EAN	8711369282090
Capacidade (L)	7–10 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de enchimento de salsichas profissional de 7L, construída em aço inoxidável. Equipada com sistema de duas velocidades e 4 funis para produção versátil de enchidos.

Descricao Completa

Esta máquina de enchimento de salsichas profissional de 7 litros é construída integralmente em aço inoxidável, garantindo robustez e higiene para a produção de enchidos.

máquina de enchidos profissional — Enchimento de Salsichas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (estrutura, cilindro, pistão, funis)
Capacidade	7 Litros
Dimensões (LPA)	300 x 340 x 830 mm
Sistema de Enchimento	Duas velocidades
Funis Incluídos	4 (Ø 16, 22, 32, 38 mm)
Peso Líquido	13,21 kg
Peso Bruto	14,89 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos, snack-bares e food trucks que desejam oferecer salsichas e enchidos artesanais. Adequada para cantinas e estabelecimentos de catering que necessitam de controlar a qualidade e os ingredientes dos seus produtos.

Máquina Enchimento — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar. O sistema de enchimento de duas velocidades facilita o controlo do processo, enquanto o pistão removível simplifica a limpeza e o reabastecimento. A caixa de engrenagens em aço endurecido assegura uma operação fiável e resistente à pressão, e os quatro funis de diferentes diâmetros permitem uma grande versatilidade na produção de vários tipos de enchidos.

Qual a capacidade de produção desta máquina de enchimento?

Esta máquina possui uma capacidade de 7 litros, ideal para a produção de enchidos em estabelecimentos profissionais como talhos, charcutarias e restaurantes.

A limpeza e manutenção da máquina são complicadas?

Não, a máquina foi desenhada para facilitar a limpeza. O cilindro e o pistão são facilmente removíveis, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.

Que diâmetros de funis estão incluídos com a máquina?

A máquina é fornecida com um conjunto de quatro funis em aço inoxidável, com os diâmetros de 16 mm, 22 mm, 32 mm e 38 mm, permitindo a produção de diversos tipos de enchidos.

Esta máquina é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua estrutura, cilindro e pistão em aço inoxidável, juntamente com a caixa de engrenagens em aço endurecido, garantem durabilidade e resistência para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

O sistema de enchimento oferece controlo sobre a velocidade?

Sim, a máquina está equipada com um sistema de enchimento de duas velocidades, o que permite um maior controlo sobre o processo de produção, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de enchido.