

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 Enchidos 10L Profissional — 415x315x690mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE282151	Modelo:	HE282151
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282151

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282151
EAN	8711369282151
Capacidade (L)	7–10 L
Largura (mm)	até 600 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina de enchidos profissional de 10L com estrutura e cilindro em aço inoxidável. Equipada com sistema de enchimento de duas velocidades e 4 funis para diversos calibres.

Descricao Completa

Esta máquina de enchidos profissional de 10 litros é ideal para a produção eficiente de salsichas e enchidos variados, com construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.

Máquina de Recheio de Salsichas — Máquina de Enchidos — Características Técnicas

Capacidade	10 L
Dimensões (CxLxA)	415 x 315 x 690 mm
Peso Líquido	20,47 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material do Cilindro e Pistão	Aço inoxidável
Sistema de Enchimento	Duas velocidades
Diâmetros dos Funis	16 / 22 / 32 / 38 mm

Aplicações Profissionais

Esta máquina de enchidos é uma ferramenta essencial para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, churrasqueiras, talhos, cantinas e food trucks que procuram produzir os seus próprios enchidos com qualidade e controlo. É igualmente adequada para snack-bares e pastelarias com confecção que desejem diversificar a sua oferta com produtos frescos e caseiros.

Máquina de Enchidos — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais.
- Sistema de enchimento de duas velocidades que permite um controlo preciso e eficiente do processo.
- Pistão facilmente removível, facilitando o enchimento e a limpeza rápida do equipamento.
- Equipada com rolamentos e transmissão em aço endurecido, garantindo resistência à pressão e longa vida útil.
- Inclui um conjunto de quatro funis de diferentes diâmetros para a produção de variados tipos e calibres de enchidos.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta máquina de enchidos?

A limpeza é simplificada graças ao pistão removível e à construção em aço inoxidável de todas as peças em contacto com os alimentos, permitindo uma higienização completa e eficiente.

Que tipos de enchidos posso produzir com esta máquina?

Com os quatro funis de diferentes diâmetros (16/22/32/38 mm) incluídos, pode produzir uma vasta gama de enchidos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos.

É fácil de operar para quem não tem experiência prévia na produção de enchidos?

Sim, o sistema de enchimento de duas velocidades é intuitivo e fácil de utilizar, permitindo um controlo adequado do processo mesmo para operadores com pouca experiência.

Qual a durabilidade e resistência deste equipamento?

A estrutura, cilindro e pistão em aço inoxidável, juntamente com a transmissão em aço endurecido, garantem uma elevada resistência à pressão e uma longa vida útil em uso intensivo profissional.

Esta máquina é adequada para estabelecimentos com produção limitada?

Com uma capacidade de 10 litros, é ideal para produção em pequena e média escala, perfeita para restaurantes, talhos ou snack-bares que desejam oferecer enchidos frescos e caseiros.