

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



Enchedora Manual de Enchidos Inox 15L Vertical

Informacoes do Produto

SKU:	CHTV-15L	Modelo:	TV-15L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	17 kg	Dimensões:	305 x 365 x 725 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	TV-15L
Capacidade (L)	11–15 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Enchedora manual de enchidos em aço inoxidável com 15L de capacidade, mecanismo de 2 velocidades para manuseamento fácil. Inclui 4 boquilhas de vários diâmetros. Perfeita para talhos e charcutarias.

Descricao Completa

Enchedora de Enchidos — Principais Vantagens

Concebida para a produção artesanal e industrial, esta enchedora de enchidos profissional eleva a capacidade de confeção de charcutaria no seu estabelecimento. Ideal para açougues, talhos, distribuidores de alimentos e restaurantes, o equipamento assegura um processamento de carne eficiente e higiénico. A sua construção robusta em aço inoxidável e o mecanismo de duas velocidades garantem durabilidade e facilidade de operação, mesmo para produções intensivas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução robusta e fiável para açougues modernos, talhos tradicionais, charcutarias e delicatessens que procuram otimizar a sua produção de enchidos. Também se adequa perfeitamente a restaurantes com produção própria de fumados e a empresas de catering que desejam oferecer produtos gourmet personalizados. A sua adaptabilidade permite a utilização tanto em estabelecimentos de pequena e média dimensão como em cozinhas profissionais de grande volume.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	15 Litros
Cilindro (Altura x Diâmetro)	400x220 mm
Diâmetro das Boquilhas	16 / 22 / 32 / 38 mm
Peso	17 kg
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	305x365x725 mm
Material	Aço inoxidável e engrenagens em aço
Mecanismo	2 velocidades, transmissão de engrenagem direta

Característica	Valor
Boquilhas	4 boquilhas de aço inoxidável incluídas

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta máquina e para que tipo de produção é indicada?

Com 15 litros de capacidade, esta ensacadeira é ideal para produções de médio volume em estabelecimentos como talhos, charcutarias e restaurantes que confeccionam os seus próprios enchidos.

O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design permite uma desmontagem simples de todos os componentes que entram em contacto com os alimentos, facilitando uma limpeza rápida e rigorosa para manter os mais altos padrões de higiene.

Para que se destinam as diferentes boquilhas incluídas?

O conjunto de quatro boquilhas com diâmetros de 16, 22, 32 e 38 mm permite a criação de diversos tipos de enchidos, desde salsichas finas a chouriços mais grossos, conferindo versatilidade à sua produção.

Pode ser utilizada por pessoas destros e canhotas?

Sim, a manivela ergonómica da enchedora é concebida para ser confortável e eficiente, independentemente de o utilizador ser destro ou canhoto, garantindo fácil manuseamento para toda a equipa.

Este produto é adequado para uso intensivo comercial?

Absolutamente. Todos os componentes são fabricados em aço inoxidável e aço com tratamento térmico, garantindo a resistência e durabilidade necessárias para o uso comercial diário e intensivo.