

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



Enchedora de Chouriços Vertical 7L - Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS0610.11.001	Modelo:	IN/7-V
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	300 x 300 x 710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	IN/7-V
Capacidade (L)	7-10 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Enchedora de chouriços vertical multifuncional de 7 litros, com corpo em aço inox e 2 velocidades. Ideal para produção profissional de enchidos.

Descricao Completa

Enchedora de Chouriços e Enchidos — Principais Vantagens

Concebida para a produção de enchidos artesanais e industriais de pequena escala, esta máquina de encher chouriços vertical de 7 litros oferece uma robustez e eficiência ímpares. O seu design em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes em ambientes de restauração, contribuindo para uma operação de enchimento simplificada e consistentemente profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos e quintas pedagógicas que valorizam a autenticidade dos seus produtos. A sua capacidade de 7 litros e a facilidade de manuseamento tornam-no perfeito para a confeção de uma vasta gama de chouriços, morcelas e outras iguarias, assegurando rapidez e qualidade no processo de fabrico. Permite otimizar a preparação de produtos cárneos, impulsionando a produtividade da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	300x300x710 mm
Capacidade	7 l / 6 kg
Peso	20 kg
Velocidades Mecânicas	2
Material do Corpo	Aço inoxidável
Material do Pistão	Alumínio alimentar com acabamento especial
Material da Cremalheira	Aço retificado

Característica	Detalhe
Funis Incluídos	3 em ABS alimentar (Ø 8, 16.5 e 23.5 mm)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de enchidos esta máquina é mais adequada?

Esta máquina é ideal para a confeção de uma variedade de enchidos, incluindo chouriços, morcelas e salsichas, devido aos seus funis de diferentes diâmetros.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o corpo em aço inoxidável e o pistão em alumínio alimentar facilitam a limpeza e garantem a higiene, sendo robusta e de fácil manutenção para o uso diário.

Quais as vantagens de ter duas velocidades mecânicas?

As duas velocidades mecânicas permitem um controlo mais preciso sobre o processo de enchimento, adaptando-se à consistência da carne e ao tipo de enchido, otimizando a produção.

Esta máquina é adequada para uma utilização intensiva em ambientes profissionais?

Com um corpo em aço inoxidável e componentes robustos, este equipamento está preparado para suportar o uso frequente e intensivo em cozinhas profissionais e estabelecimentos de charcutaria.

Vem com acessórios para diferentes tamanhos de enchidos?

Sim, a máquina é fornecida com três funis em ABS alimentar de diferentes diâmetros (8, 16.5 e 23.5 mm), permitindo a produção de enchidos de vários tamanhos.