

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 14L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS0610.11.002	Modelo:	IN/14-V
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	350 x 350 x 875 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	IN/14-V
Capacidade (L)	11-15 L

Descricao Resumida

Enchedora vertical de enchidos com capacidade de 14 litros. Ideal para talhos e charcutarias, com 2 velocidades mecânicas e 3 funis.

Descricao Completa

Enchedora de enchidos profissional — Enchedora de Chouriços — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a produtividade em talhos, charcutarias e cozinhas profissionais, esta enchedora vertical de enchidos de 14 litros destaca-se pela sua robustez e facilidade de utilização. Com duas velocidades mecânicas, permite um enchimento preciso e eficiente de diferentes tipos de produtos, garantindo consistência na produção e poupança de tempo para a sua equipa. A sua construção em aço inoxidável e pistão em alumínio alimentar asseguram durabilidade e higiene.

Este equipamento também se distingue pela sua versatilidade, sendo fornecido com três funis em ABS alimentar de vários diâmetros (Ø 8, 16.5 e 23.5 mm). É uma solução prática para a criação de uma vasta gama de salsichas e chouriços, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e de cada negócio. A manutenção é muito simples, facilitando a limpeza diária e prolongando a vida útil do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para estabelecimentos como talhos, supermercados com secção de charcutaria, restaurantes com produção própria de enchidos e quintas de agroturismo. Permite a preparação de bofes, chouriços, farinheiras e morcelas, entre outros, com o máximo controlo de qualidade e higiene. A versão vertical otimiza o espaço de trabalho, sendo perfeita para ambientes onde a eficiência espacial é crucial.

A sua utilização intuitiva e design prático permitem que mesmo equipas com menos experiência dominem rapidamente o processo de enchimento, contribuindo para uma produção mais ágil e profissional. É o recurso que faltava para elevar a oferta de produtos da sua empresa, garantindo um resultado final que satisfaz os mais altos padrões de sabor e apresentação.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	350x350x875 mm
Capacidade	14 l / 13 kg

Peso	27 kg
Corpo da Máquina	Aço Inoxidável
Pistão	Alumínio alimentar com acabamento especial
Cremalheira	Aço retificado
Funis Incluídos	3 em ABS alimentar (Ø 8, 16.5 e 23.5 mm)
Velocidades	2 Mecânicas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de enchidos é adequada esta máquina?

Esta enchedora é ideal para uma vasta gama de enchidos, incluindo chouriços, farinheiras, morcelas e bofes, graças aos seus três funis de diferentes diâmetros.

Qual a capacidade máxima de produção desta enchedora?

A máquina possui uma capacidade de 14 litros, o que equivale a aproximadamente 13 kg de produto, permitindo uma produção considerável.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável e o alumínio alimentar, tornam a limpeza e manutenção diárias bastante fáceis e rápidas.

Os funis são feitos de material seguro para alimentos?

Sim, os três funis incluídos são fabricados em ABS alimentar, garantindo a máxima segurança e higiene no contacto com os seus produtos.

Esta máquina é indicada para uso comercial intensivo?

Com a sua construção robusta e duas velocidades mecânicas, esta enchedora foi concebida para resistir a um uso diário e intensivo em ambientes profissionais, como talhos e charcutarias.