

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



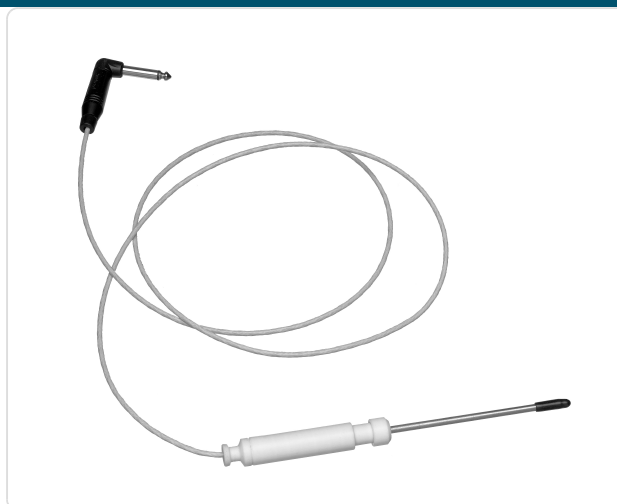
Hotelequip.pt

Sonda Térmica Elétrica Touch 416/616/101

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.522	Modelo:	2106.522
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.522
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Sonda térmica de centro para fornos eletrônicos touch 416/616/101. Garante precisão na temperatura e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

sonda térmica forno — Sonda Térmica — Principais Vantagens

Esta sonda térmica de centro foi desenvolvida para os modelos de fornos eletrônicos touch 416/616/101, garantindo monitorização precisa da temperatura interna dos alimentos. Permite um controlo rigoroso do processo de confeção, assegurando resultados culinários de excelência e a segurança alimentar exigida em cozinhas profissionais. A sua instalação é simples e rápida, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A utilização contínua deste sensor de temperatura contribui para a padronização das suas preparações, evitando desperdícios e garantindo a máxima eficiência energética dos seus equipamentos. É uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros que procuram precisão e fiabilidade no dia a dia da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este sistema de medição de temperatura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, padarias, pastelarias, hotéis, e refeitórios institucionais. A sua compatibilidade específica com os fornos eletrônicos touch 416/616/101 torna-o um componente essencial para quem já possui estes equipamentos e deseja maximizar o seu desempenho.

É particularmente útil em cozinhas com elevado volume de produção, onde a consistência e a qualidade dos pratos são cruciais. Permite a confeção de carnes, aves e outros alimentos com o ponto de cozedura perfeito, garantindo satisfação aos seus clientes e a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

SKU	UD2106.522
Tipo de Produto	Sonda Térmica ao Centro
Compatibilidade	Fornos eletrônicos touch 416/616/101
Função	Medição de temperatura interna de alimentos
Tecnologia	Touch

Perguntas Frequentes

A sonda é compatível com todos os fornos industriais?

Não, esta sonda é especificamente projetada para os modelos de fornos eletrónicos touch 416/616/101. Verifique sempre a compatibilidade do seu equipamento antes da compra para garantir o correto funcionamento.

Qual a principal vantagem de utilizar uma sonda ao centro?

A principal vantagem é a precisão na medição da temperatura interna dos alimentos, o que permite um controlo culinário superior, aprimorando a qualidade dos pratos e garantindo a segurança alimentar.

A instalação da sonda requer um técnico especializado?

A instalação é geralmente simples, mas recomenda-se que seja feita por um profissional qualificado para assegurar a correta montagem e otimização do desempenho do seu equipamento.

Este acessório ajuda a poupar energia?

Sim, ao permitir um controlo mais exato da cozedura, a sonda evita a sobrecarga ou o funcionamento desnecessário do forno, contribuindo para uma maior eficiência energética e redução de custos operacionais.

Onde posso encontrar mais informações sobre a manutenção da sonda?

Recomendamos consultar o manual de instruções do seu forno ou entrar em contacto com o nosso apoio técnico para obter informações detalhadas e específicas sobre a manutenção adequada da sonda.