

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

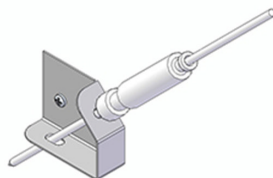
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Sonda de Forno para Controlo de Temperatura UDFBM

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.726	Modelo:	2106.726
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.726

Descricao Resumida

Sonda de alta precisão para controlo de temperatura no centro de produtos, essencial para cozedura perfeita em fornos profissionais modelos UDFBM-TS.

Descricao Completa

Sonda de Forno — Principais Vantagens

Equipe o seu forno com a sonda de temperatura de alta precisão UDFBM-TS. Esta sonda é um elemento essencial para garantir a cozedura perfeita dos seus alimentos, permitindo um controlo exato da temperatura interna dos produtos, o que é crucial para resultados consistentes e para a segurança alimentar. Fabricada com materiais robustos, oferece durabilidade e fiabilidade em ambientes de cozinha exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, padarias e cozinhas industriais, esta sonda central é compatível com vários modelos de fornos, otimizando o processo de confeção. Permite aos chefes obter o ponto de cozedura desejado para carnes, peixes e outros pratos que requerem monitorização rigorosa da temperatura, assegurando a máxima qualidade e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Nome do Produto	Sonda de Forno para Controlo de Temperatura
Modelos Compatíveis	UDFBM-TS416, UDFBM-TS616, UDFBM-TS1016, UDFBM-TS1664
Tipo de Controlo	Temperatura no Centro

Perguntas Frequentes

Para que serve uma sonda de forno?

Uma sonda de forno serve para medir com precisão a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura, garantindo que atinjam o ponto ideal e estejam seguros para consumo, evitando sub-cozedura ou cozedura excessiva.

É compatível com todos os modelos de forno?

Esta sonda foi concebida especificamente para os modelos UDFBM-TS416, UDFBM-TS616, UDFBM-TS1016 e UDFBM-TS1664, garantindo uma integração e funcionamento perfeitos com estes equipamentos.

Qual a importância de controlar a temperatura interna dos alimentos?

Controlar a temperatura interna é crucial para a segurança alimentar, prevenindo a proliferação de bactérias em alimentos mal cozinhados e assegurando a melhor textura e sabor dos pratos preparados.

Como se instala a sonda no forno?

A instalação é simples e intuitiva, geralmente conectando a sonda a uma porta específica no forno e inserindo a ponta no centro do alimento. Recomenda-se consultar o manual do equipamento para instruções detalhadas.

Quais os benefícios de usar uma sonda UDFBM-TS?

Os benefícios incluem maior precisão na cozedura, redução do desperdício de alimentos por cozedura incorreta, melhoria da qualidade final dos pratos e otimização do tempo de trabalho na cozinha profissional.