

# 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



Hotelequip.pt

## Sonda Multiponto para Forno Industrial

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD4001.420 | Modelo: | 4001.420 |
| Marca: | UDEX       | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | UDEX     |
| Modelo | 4001.420 |

### Descricao Resumida

Sonda multiponto de alta precisão para fornos industriais. Assegura controlo de temperatura uniforme e resultados de confeção otimizados.

### Sonda de Temperatura — Monitorização Precisa para Fornos

Assegure a máxima precisão no controlo da temperatura dos seus cozinhados com esta sonda multiponto, um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional. Concebida especificamente para fornos, esta solução permite um controlo rigoroso em diferentes pontos, garantindo uma confeção uniforme e resultados de excelência. A escolha ideal para restaurantes, pastelarias e hotelaria que procuram otimizar a qualidade das suas preparações e assegurar a segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Esta ferramenta é perfeita para uma vasta gama de fornos industriais, incluindo fornos convector, fornos combinados e combi ovens, onde a medição exata da temperatura interna dos alimentos é crucial. É ideal para Chefes de Cozinha que necessitam de monitorizar vários alimentos simultaneamente ou de garantir que peças de grande dimensão atingem a temperatura interna correta. A sua aplicação estende-se a cozinhas de restauração, serviços de catering e padarias, contribuindo para a eficiência operacional e a consistência dos pratos servidos.

### Características Técnicas

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| Tipo de Sonda   | Multiponto            |
| Diâmetro        | 3 mm                  |
| Compatibilidade | Modelos T (ICET-ICGT) |

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipos de fornos esta sonda é adequada?

Esta sonda multiponto é especificamente projetada para fornos industriais, sendo compatível com modelos que requerem medição de temperatura em múltiplos pontos, como fornos convector e combinados.

#### Qual a vantagem de usar uma sonda multiponto?

Uma sonda multiponto oferece maior precisão no controlo da temperatura de cozinhados. Permite monitorizar diferentes áreas do alimento ou várias peças em simultâneo, garantindo uma confeção mais uniforme e resultados consistentes.

#### A instalação desta sonda é complexa?

A instalação é geralmente simples, mas recomenda-se seguir as instruções do fabricante do forno e, se necessário, procurar o apoio de um técnico especializado para garantir o correto funcionamento e

segurança.

**Posso usar esta sonda com outras marcas de fornos?**

Esta sonda é desenvolvida para os modelos T (ICET-ICGT). É crucial verificar a compatibilidade com o seu equipamento específico antes da compra para assegurar o seu correto funcionamento.

**Como o uso desta sonda beneficia o meu negócio?**

Ao garantir uma confeção mais precisa e eficiente, esta sonda ajuda a reduzir desperdícios e a otimizar o tempo de preparação. Contribui diretamente para a satisfação do cliente, uma vez que a qualidade e consistência dos pratos serão superiores.