

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

Sonda Multiponto para Fornos de Convecção/Combinados Ø 3mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.468	Modelo:	UD4001.468
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.468

FAQ

Q: Quais são as dimensões da sonda multiponto UDILBES e o espaço necessário para a sua instalação? A: A sonda multiponto para fornos UDILBES possui um diâmetro de 3mm. Para a instalação, é crucial garantir que o forno disponha do orifício compatível para a inserção da sonda, assegurando uma fixação segura e estável para a medição precisa da temperatura., Q: Que requisitos técnicos são necessários para a instalação da sonda multiponto UDILBES em fornos combinados/convecção? A: A instalação da sonda multiponto UDILBES requer que o forno seja compatível com este tipo de acessório, geralmente com uma entrada específica para sondas. Não são exigidos requisitos adicionais de gás, eletricidade ou água para o amentamento da sonda em si, pois esta se integra diretamente ao sistema de controlo de temperatura do forno., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da sonda multiponto para garantir a sua durabilidade? A: A manutenção da sonda multiponto envolve a sua limpeza regular após cada utilização para remover resíduos alimentares. Recomenda-se utilizar um pano macio e detergente neutro. Evite esfregar a sonda com materiais abrasivos que possam danificar o sensor. Uma inspeção periódica para verificar o estado do cabo e da conexão é também aconselhável., Q: Existe garantia e assistência técnica disponível para a sonda multiponto UDILBES? A: Sim, a sonda multiponto UDILBES beneficia da garantia padrão de equipamentos profissionais, que cobre eventuais defeitos de fabrico. Para assistência técnica, recomendamos contactar o seu fornecedor ou um centro de assistência autorizado, que poderá oferecer suporte especializado e peças de substituição, se necessário.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Sonda Multiponto Forno UDILBES, Acessório Forno UDILBES, Controlo Temperatura Forno

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15043

Alt Text Imagens

Sonda Multipoint Para Udilbes

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Sonda Multipoint Para Udilbes

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Acessorios

Categorias Secundárias

FORNOS

Upsells (SKU | Título)

GR443SF,EUXF023,EUXF043

Uso Profissional - Dicas

Evite que o cabo da sonda toque diretamente nas grelhas ou resistências para prolongar a vida útil dos sensores internos e manter a precisão da calibração. Ao inserir a sonda, procure o ângulo mais profundo da peça de proteína, garantindo que pelo menos dois dos pontos de medição estejam totalmente imersos no produto. Efetue a limpeza da haste com um desinfetante alimentar após cada ciclo de cozedura para evitar contaminações cruzadas, aproveitando a resistência do aço inoxidável de 3mm. Utilize a leitura da sonda para programar o fim de ciclo automático, reduzindo o consumo energético ao evitar tempos de cozedura excessivos por estimativa.

Uso Profissional - Perfis

Chefs de Cozinha e Sous-Chefs de Hotelaria, Gestores de Unidades de Catering Industrial, Responsáveis de Qualidade e Segurança Alimentar (HACCP)

Descrição Curta Original

<p>Sonda multipoint para aplicar no modelo UDILBES;</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: diam. (mm) 3
 Para LBES-LVES-LBGS-LVGS</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRMF7504E,HRMF7504S,HRCN9004S

Uso Profissional - Casos de Uso

Produção de Banquetes e Grandes Assados: Utilizada na confeção de peças inteiras de carne, como pernis ou lombos, onde a sonda garante que o núcleo atinja a temperatura de segurança sem dessecar as extremidades. A leitura multiponto permite ao sistema de controlo do forno ajustar a curva de calor com base na evolução térmica real da proteína. Cozedura de Peixe de Grande Porte: Em contextos de restauração de luxo, o diâmetro reduzido de 3mm é ideal para inserir em peixes nobres sem comprometer a integridade estética da peça. A precisão multiponto evita a sobrecozedura, mantendo a suculência e o colagénio intactos, fundamentais para a rentabilidade por dose. Regeneração de Alimentos em Catering: Essencial em processos de Cook & Chill para garantir que os alimentos regenerados atinjam os 70°C no núcleo de forma uniforme em todo o tabuleiro. Isto assegura que o serviço de catering cumpre os protocolos de segurança alimentar sem sacrificar a qualidade organolética dos pratos.

Uso Profissional - Introdução

A sonda multiponto UDILBES de 3mm é um componente crítico para a automação térmica em cozinhas profissionais de alto rendimento, permitindo a monitorização simultânea de múltiplos centros de calor no interior do produto. Ao contrário das sondas térmicas simples, esta tecnologia elimina o erro humano na inserção, garantindo que o forno identifique sempre o ponto mais frio da peça, o que assegura a conformidade rigorosa com as normas HACCP e a padronização absoluta de texturas em ciclos de cozedura longos ou delicados.

Descricao Resumida

Sonda multiponto de Ø 3mm para fornos combinados/convecção, assegurando cozedura precisa e controlo térmico otimizado. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Sonda Multiponto Forno — Sonda Multiponto – Principais Vantagens

Otimize a precisão térmica na sua cozinha com esta sonda multiponto, desenvolvida especificamente para fornos combinados e de convecção. Esta ferramenta robusta assegura um controlo de temperatura rigoroso, permitindo alcançar resultados culinários excepcionais em cada preparação, desde assados perfeitamente cozinhados a cozidos delicados.

A sua construção cuidada, com um diâmetro de apenas 3mm, permite uma inserção discreta e eficaz nos alimentos, monitorizando a temperatura interna em diversos pontos simultaneamente. Este método traduz-se numa cozedura homogénea, prevenindo o excesso ou a falta de confeção, e garantindo a segurança alimentar dos pratos que serve no seu estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta sonda é um instrumento indispensável em cozinhas de alta produção, ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering e refeitórios industriais. É perfeita para confeccionar grandes peças de carne, aves inteiras, preparações complexas de peixe ou qualquer prato que exija um acompanhamento de temperatura preciso para atingir o ponto de cozedura ideal.

A utilização desta sonda de medição em fornos é fundamental para chefs que procuram consistência e exatidão, minimizando a necessidade de verificações manuais e assegurando a máxima conformidade com as normas HACCP de segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Fornos combinados/convecção série LBES, LVES, LBGS, LVGS
Diâmetro	3 mm
Tipo	Multiponto

Perguntas Frequentes

Para que modelos de forno é compatível esta sonda?

Esta sonda multiponto foi concebida para ser totalmente compatível com fornos combinados e de convecção das séries LBES, LVES, LBGS e LVGS, atuando como um acessório direto para estes equipamentos específicos.

Qual é o benefício de uma sonda multiponto comparada com uma sonda simples?

A principal vantagem de uma sonda multiponto reside na sua capacidade de medir a temperatura em múltiplos pontos do alimento, resultando numa cozedura mais precisa e uniforme, especialmente em peças de maior dimensão, contrariamente às sondas simples que apenas efetuam uma leitura pontual.

É fácil instalar esta sonda no forno?

Sim, a instalação da sonda está concebida para ser um processo simples nos modelos de forno indicados, permitindo uma substituição ou inserção sem a necessidade de ferramentas especializadas, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.

Quais são as dimensões da sonda multiponto e o espaço necessário para a sua instalação?

A sonda multiponto dispõe de um diâmetro de 3mm. Para a sua correta instalação, é fundamental que o forno possua o orifício compatível que permita uma inserção segura e estável, garantindo a precisão das medições de temperatura.

Como se realiza a manutenção e limpeza da sonda multiponto para garantir a sua durabilidade?

Para assegurar a longevidade e higiene da sonda multiponto, recomenda-se a sua limpeza regular após cada utilização com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam danificar o sensor. Uma verificação periódica do cabo e da conexão é igualmente aconselhável.