

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

Balança de Cozinha Digital 10kg IP67 – Portátil e Robusta

Informacoes do Produto

SKU:	HE580028	Modelo:	HE580028
Marca:	HENDI	EAN:	8711369580028

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE580028
EAN	8711369580028

Capacidade (kg)	Até 10 kg
Material	Plástico

Descricao Resumida

Balança de cozinha digital 10kg, com certificação IP67. Leve e precisa, ideal para controlo de porções. Bateria recarregável e ecrã tátil.

Descricao Completa

Para um controlo de porções rigoroso e uma padronização de receitas impecável, a balança de pesagem profissional até 10kg oferece a exatidão indispensável na sua área de preparação. Com a sua resistência a líquidos e partículas, garante durabilidade e higiene contínua em ambientes de produção intensiva.

Balança de cozinha digital — Características Técnicas

Capacidade	10 kg (10000 g)
Unidades de Medida	gramas (g), quilogramas (kg), mililitros (ml), onças (oz), libras (lb)
Material da Estrutura	ABS e aço inoxidável
Ecrã	LED incorporado, tátil
Funções	Ligar/desligar, Tara (automática), Mudar unidade, Notificações de sobrecarga e bateria fraca
Alimentação	Bateria de lítio recarregável (cabo USB incluído)
Classificação IP	IP67 (resistente a água e poeiras)
Dimensões (LxPxA)	160 x 210 x 19 mm

Peso Líquido	0,46 kg
--------------	---------

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que necessita de precisão diária na mise en place ou para o proprietário de snack-bar que gere o controlo de custos por porção. Essencial em pastelarias para dosagens exatas de ingredientes delicados ou em restaurantes de bairro para garantir a consistência dos pratos na ementa. A sua portabilidade também a torna perfeita para food trucks ou serviços de catering com espaços de trabalho dinâmicos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta balança destaca-se pela sua robustez e versatilidade, cruciais para o ritmo exigente das cozinhas profissionais. A certificação IP67 assegura total proteção contra poeiras e imersão temporária em água, facilitando a limpeza pós-serviço e mantendo os padrões de higiene alimentar. A capacidade de medição em múltiplas unidades e a função de tara automática simplificam processos, acelerando a preparação e minimizando desperdícios na confeção.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade desta balança em ambientes de cozinha??

A balança possui classificação IP67, o que significa que é totalmente resistente a poeiras e pode ser imersa em água até 1 metro por 30 minutos. Isto permite uma lavagem direta e fácil, ideal para manter os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Esta balança de 10 kg é adequada para um restaurante com alta produção??

Sim, a capacidade de 10 kg é ideal para a maioria das tarefas de medição em restaurantes de média e alta produção, desde a pesagem de ingredientes para molhos e massas até ao controlo de porções de proteína. A sua precisão e rapidez na leitura contribuem para a eficiência mesmo em momentos de maior volume.

Posso usar esta balança em locais sem acesso fácil a tomadas, como food trucks??

Absolutamente. Equipada com uma bateria de lítio recarregável via USB, esta balança oferece total portabilidade. É perfeita para food trucks, eventos de catering ou qualquer estação de trabalho onde a mobilidade e a autonomia energética são cruciais, garantindo sempre medições precisas.

Qual a importância das múltiplas unidades de medição para um profissional de cozinha??

A capacidade de medir em gramas, quilogramas, mililitros, onças e libras é fundamental para adaptar receitas internacionais ou gerir ingredientes com diferentes especificações. Permite uma flexibilidade incomparável e garante a máxima precisão, evitando erros de conversão que podem afetar o

resultado final dos pratos.

O ecrã tátil e as funções automáticas são realmente úteis no dia-a-dia??

Sim, o ecrã LED tátil proporciona uma leitura clara e imediata, enquanto a função de tara automática e o desligamento automático otimizam o fluxo de trabalho. Estas características minimizam o tempo de interação, permitindo que os profissionais se concentrem mais na confeção e menos na operação do equipamento.