

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Balança Digital Profissional até 200 kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE580462	Modelo:	HE580462
Marca:	HENDI	EAN:	8711369580462

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE580462
EAN	8711369580462
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Material	Inox

Descricao Resumida

Balança digital de alta precisão HENDI, capacidade até 200 kg, plataforma em aço inoxidável e ecrã LCD separado. Ideal para dosagem rigorosa em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A precisão é crucial na área de preparação, e este equipamento de pesagem eletrónico oferece uma capacidade robusta de 200 kg com elevada sensibilidade. Garante um controlo rigoroso na mise en place ou na produção intensiva, assegurando a consistência das suas receitas.

balança digital 200 kg — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	298 × 248 × 37mm
Peso Líquido	1,58 Kg
Capacidade de Pesagem	200 g a 200 kg
Precisão	10-50g
Material	Aço inoxidável
Display	LCD digital separado com indicador de carga da bateria
Alimentação	2 pilhas AAA (incluídas) ou USB-C (cabo incluído)

Funções	Tara, Leitura em kg ou lb
Revestimento	Resistente a impressões digitais

Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro ou o Gestor de produção que necessita de dosar ingredientes com extrema precisão em grandes volumes, esta balança é indispensável. Perfeita para padarias e pastelarias na preparação de massas, recheios ou controlo de stock, bem como em restaurantes e catering para a pesagem de porções ou componentes de pratos complexos.

Pesagem de Alta Capacidade — Principais Vantagens

A sua capacidade de 200 kg, aliada a uma precisão de 10-50g, distingue esta balança para tarefas exigentes, desde a dosagem fina de especiarias até à pesagem de grandes volumes de ingredientes. O corpo em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, essencial para as normas HACCP, enquanto o ecrã digital separado otimiza a leitura e a ergonomia no espaço de trabalho.

Como devo limpar e manter esta balança para garantir a sua durabilidade e higiene?

A balança é fabricada em aço inoxidável e possui um revestimento resistente a impressões digitais, facilitando a limpeza. Recomenda-se usar um pano húmido com detergente suave e secar bem após cada utilização para manter a higiene e evitar a acumulação de resíduos.

Esta balança é adequada para cozinhas com espaço limitado, considerando a sua capacidade de 200 kg?

Sim, apesar da sua alta capacidade, as dimensões compactas de 298x248x37mm tornam-na ideal para cozinhas com espaço restrito. O ecrã digital separado permite posicionar a plataforma de pesagem onde for mais conveniente, otimizando o espaço de trabalho.

Quais são as opções de alimentação elétrica para esta balança e o que está incluído?

A balança funciona com 2 pilhas AAA, que vêm incluídas para uso imediato. Adicionalmente, possui uma porta USB-C e inclui o respetivo cabo, permitindo ligar a um adaptador de corrente USB (não incluído) para um funcionamento contínuo sem depender de pilhas.

?

Qual é a precisão mínima de pesagem e o peso mínimo que a balança consegue registar?

Esta balança tem uma precisão de 10-50g, sendo capaz de medir com fiabilidade a partir de 200g. É ideal para ingredientes que requerem dosagens precisas, mas não para quantidades inferiores a 200g.

É possível alternar entre unidades de medida, como quilogramas e libras?

Sim, a balança foi concebida para oferecer flexibilidade na leitura. Através do ecrã digital separado, pode facilmente alternar entre quilogramas (kg) e libras (lb), adaptando-se às suas necessidades específicas de receita ou controlo.