

# 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



## Balança de Cozinha Profissional Digital 15kg – Precisão 1g

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE580233 | Modelo: | HE580233      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369580233 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Marca           | HENDI         |
| Modelo          | HE580233      |
| EAN             | 8711369580233 |
| Capacidade (kg) | 11–20 kg      |
| Material        | Inox          |

### Descricao Resumida

Balança digital profissional Hendi com capacidade de 15 kg e precisão de 1 grama. Ideal para cozinhas que exigem rigor na dosagem de ingredientes, possui superfície em aço inoxidável e controlo tátil.

### Descricao Completa

A medição rigorosa de ingredientes é crucial para a consistência e qualidade na cozinha profissional, e esta balança digital oferece uma dosagem exata até 15 kg com precisão de 1 grama. Essencial para um controlo de porções impecável e uma mise en place eficiente, garante a conformidade com as receitas mais exigentes.

### Balança de cozinha profissional — Características Técnicas

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Capacidade Máxima      | 15 kg             |
| Precisão               | 1 g               |
| Peso Mínimo            | 2 g               |
| Dimensões (LxPxA)      | 266 x 269 x 34 mm |
| Peso Líquido           | 0,73 kg           |
| Material da Superfície | Aço inoxidável    |
| Material da Estrutura  | Plástico HIPS     |

|                           |                                                                                                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Controlo</b>           | Tátil (botões ligar/desligar e tara)                                                              |
| <b>Funções Adicionais</b> | Tara automática, indicador de sobrecarga, indicador de potência reduzida, desligamento automático |
| <b>Alimentação</b>        | 3 pilhas AAA (não incluídas)                                                                      |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que exige rigor na confeção de doces e massas, ou o padeiro que precisa de pesar ingredientes com exatidão para pães artesanais. Esta ferramenta é indispensável em cozinhas de restaurante, cafetarias e hamburgarias que valorizam a padronização das suas receitas e o controlo de custos através da dosagem precisa de cada componente.

### Precisão e Higiene — Principais Vantagens

O sensor de medição de tensão de alta precisão, com escala de 1 grama, garante resultados fiáveis para as receitas mais delicadas. A superfície em aço inoxidável de placa única facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene HACCP, enquanto o controlo tátil e o desligamento automático otimizam a operação e a poupança de energia.

### Perguntas Frequentes

|                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Como devo limpar e manter esta balança para garantir a sua durabilidade?</b>                                                                                                                                                                         |
| A superfície em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido e detergente suave após cada utilização, evitando produtos abrasivos. Certifique-se de que não entra humidade no visor ou nos botões táteis para preservar os componentes eletrónicos. |
| <b>Esta balança é adequada para uma pequena pastelaria ou um restaurante com produção intensiva?</b>                                                                                                                                                    |
| Sim, com uma capacidade de 15 kg e precisão de 1 grama, é ideal para ambas as situações. Permite pesar desde pequenas quantidades de especiarias até ingredientes maiores para massas ou bases, suportando o ritmo de uma produção intensiva.           |
| <b>Qual o tipo de pilhas que utiliza e qual a sua autonomia esperada?</b>                                                                                                                                                                               |

A balança funciona com 3 pilhas AAA (não incluídas). A autonomia varia consoante a frequência de uso e a qualidade das pilhas, mas o sistema de desligamento automático ajuda a prolongar a vida útil da bateria.

#### **É possível calibrar a balança se notar alguma imprecisão ao longo do tempo?**

Esta balança possui um sensor de medição de tensão de alta precisão que minimiza a necessidade de calibração frequente. Para garantir a máxima exatidão, recomenda-se a utilização em superfícies planas e estáveis.

#### **O visor integrado é fácil de ler em diferentes condições de iluminação?**

Sim, o visor foi concebido para uma leitura clara e imediata dos valores em gramas. A sua integração na estrutura plástica HIPS garante proteção e visibilidade adequada mesmo em ambientes de cozinha movimentados.