

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

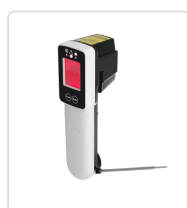


Termómetro Infravermelhos e Sonda -60°C a 350°C Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE271254	Modelo:	HE271254
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271254

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271254
EAN	8711369271254

Descricao Resumida

Termómetro profissional com dupla medição (infravermelhos e sonda) para controlo HACCP. Mede de -60°C a 350°C com alta precisão e luzes de segurança.

Descricao Completa

Este termómetro profissional oferece monitorização de temperatura por infravermelhos e sonda dobrável, essencial para controlo HACCP em cozinhas profissionais e restauração.

Termómetro Infravermelhos Profissional — Termómetro — Características Técnicas

Tipo de Medição	Infravermelhos e Sonda Dobrável
Intervalo de Medição	-60°C a 350°C
Escala	0,2°C
Precisão Infravermelhos	-60°C/65°C ?1°C, 65°C/350°C ?1,5%
Precisão Sonda	-60°C/-5°C ?1°C, -5°C/65°C ?0,5°C, 65°C/350°C ?1%
Rácio Distância/Ponto (D:S)	8:1
Sonda	Aço inoxidável dobrável de 90mm
Desligamento Automático	Após 15 segundos
Alimentação	2 x Pilhas AAA (incluídas)
Dimensões (LxPxA)	39x53x158 mm
Peso Líquido	0,13 kg

Aplicações Profissionais

Este termómetro é uma ferramenta indispensável para o controlo rigoroso de temperatura em diversas operações de cozinha profissional. É ideal para restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, bem como para serviços de catering e hotéis. Permite verificar rapidamente a temperatura de receção de mercadorias, durante a confeitaria e no serviço, garantindo a segurança alimentar e o cumprimento das normas HACCP.

Termómetro — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Medição:** Combina medição por infravermelhos para superfícies e sonda para temperaturas internas, oferecendo flexibilidade.
- **Controlo HACCP Simplificado:** As luzes de verificação HACCP fornecem um reconhecimento instantâneo de temperaturas seguras ou inseguras.
- **Ampla Gama de Temperatura:** Capaz de medir desde -60°C até 350°C, cobrindo uma vasta gama de necessidades em cozinhas profissionais.
- **Alta Precisão:** Garante leituras fiáveis e rigorosas, essenciais para a qualidade e segurança dos alimentos.
- **Eficiência Energética:** Desliga-se automaticamente após 15 segundos de inatividade, prolongando a vida útil da pilha.
- **Design Compacto:** Fácil de manusear e armazenar, ideal para uso diário em ambientes profissionais.