

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

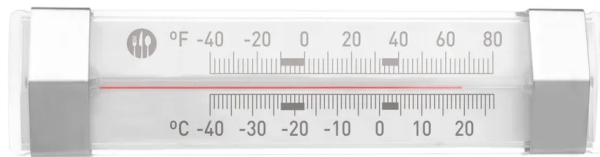


Termómetro Frigorífico Horizontal -40 a 20°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271261	Modelo:	HE271261
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271261

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271261
EAN	8711369271261

Descricao Resumida

Termómetro horizontal para frigoríficos e câmaras de refrigeração, com ganchos para fácil instalação. Mede temperaturas de -40 a 20°C com escala de 1°C.

Descricao Completa

Este termómetro horizontal foi concebido para monitorizar com precisão a temperatura em frigoríficos e câmaras de refrigeração, com um intervalo de -40 a 20°C e escala de 1°C.

Termómetro Frigorífico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Modelo	Horizontal com ganchos
Intervalo de Temperaturas	-40 a 20°C
Escala	1°C
Dimensões (CxLxA)	123x30x19mm
Peso Líquido	0,02 kg

Aplicações Profissionais

Essencial para o controlo de temperatura em frigoríficos e câmaras de refrigeração de restaurantes, pastelarias, cantinas, hotéis e food trucks, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos armazenados.

Termómetro Frigorífico — Principais Vantagens

Este termómetro oferece uma leitura precisa e fiável das temperaturas, crucial para a segurança alimentar. O seu design horizontal com ganchos permite uma instalação fácil e discreta em qualquer frigorífico ou câmara, assegurando o cumprimento das normas de higiene e controlo.

Qual a importância de um termómetro em frigoríficos profissionais?

É fundamental para garantir a segurança alimentar, prevenindo a proliferação de bactérias e assegurando que os alimentos são armazenados nas temperaturas corretas, conforme as

normas HACCP.

Como se instala este termómetro no frigorífico?

O termómetro possui ganchos integrados que permitem pendurá-lo facilmente numa prateleira ou grelha dentro do frigorífico ou câmara de refrigeração, sem necessidade de ferramentas.

Qual o intervalo de temperatura que este termómetro mede?

Este termómetro foi projetado para medir temperaturas num intervalo de -40°C a 20°C, cobrindo as necessidades da maioria dos equipamentos de refrigeração e congelação profissionais.

Este termómetro é adequado para câmaras de congelação?

Sim, com um intervalo de medição que vai até -40°C, é perfeitamente adequado para monitorizar a temperatura em câmaras de congelação e arcas congeladoras.

Ajuda a cumprir as normas de segurança alimentar?

Sim, o controlo contínuo e preciso da temperatura é um requisito fundamental das normas de segurança alimentar, como o sistema HACCP, e este termómetro facilita essa conformidade.