

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



Hotelequip.pt

Temporizador de Cozinha Analógico Magnético 60 Minutos

Informacoes do Produto

SKU:	HE582015	Modelo:	HE582015
Marca:	HENDI	EAN:	8711369582015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE582015

EAN	8711369582015
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Controle os tempos de confecção com este temporizador de cozinha analógico, magnético e de 60 minutos, com boa visibilidade e precisão de 1 minuto.

Descricao Completa

A pontualidade na confecção é crucial em qualquer cozinha profissional, e este marcador de tempo analógico oferece controlo fiável para todas as suas preparações. Com uma contagem regressiva até 60 minutos, este utensílio permite uma gestão eficiente de múltiplos pratos, garantindo a qualidade e o ritmo do serviço.

temporizador analógico cozinha — temporizador de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	ø80 mm
Altura	30 mm
Peso Líquido	0,134 kg
Tempo Máximo	60 minutos
Precisão	1 minuto
Fixação	Parte traseira magnética
Indicação de Tempo	Marcações a vermelho
Visibilidade	Boa visibilidade à distância

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de linha ou cozinheiro em restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares e cantinas, este marcador otimiza o controlo de fervuras, tempos de cozedura e frituras. É igualmente valioso para pastelarias que necessitam de rigor nos tempos de fermentação ou arrefecimento, garantindo resultados consistentes em cada confecção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A simplicidade e fiabilidade analógica deste marcador diferenciam-no das alternativas digitais complexas, sendo imune a falhas de bateria e fácil de operar com luvas. A sua base magnética oferece flexibilidade na colocação, e as marcações visíveis a vermelho garantem que o tempo restante é imediatamente percebido, mesmo em ambientes de cozinha movimentados, prevenindo queima ou cozedura insuficiente.

Perguntas Frequentes

Como se calibra o temporizador para máxima precisão??

Este temporizador analógico não requer calibração complexa. Para ativá-lo, rode o mostrador completamente até aos 60 minutos e, em seguida, ajuste para o tempo desejado.

A base magnética é suficientemente forte para qualquer superfície metálica na cozinha??

Sim, a parte traseira magnética foi concebida para aderir firmemente à maioria das superfícies metálicas comuns em cozinhas profissionais, como portas de frigoríficos, exaustores ou armários de inox.

Este temporizador é adequado para ambientes de alta humidade, como perto de fornos a vapor ou máquinas de lavar loiça??

O temporizador é robusto para uso em cozinha, mas como é analógico, é recomendável evitar a exposição direta e prolongada a vapores ou humidade extrema para preservar o mecanismo interno e a legibilidade.

Qual a vantagem de um temporizador analógico face a um digital para um chef de linha??

Para um chef de linha, a vantagem reside na simplicidade de uso imediato, sem necessidade de baterias ou menus digitais. A visualização a vermelho do tempo restante é intuitiva e rápida, essencial durante o pico do serviço.

Posso usar este temporizador para processos que exigem menos de um minuto??

Com uma precisão de 1 minuto, este temporizador é ideal para intervalos de tempo a partir de 1 minuto. Para necessidades de sub-minuto, um temporizador digital com segundos pode ser mais adequado.