

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

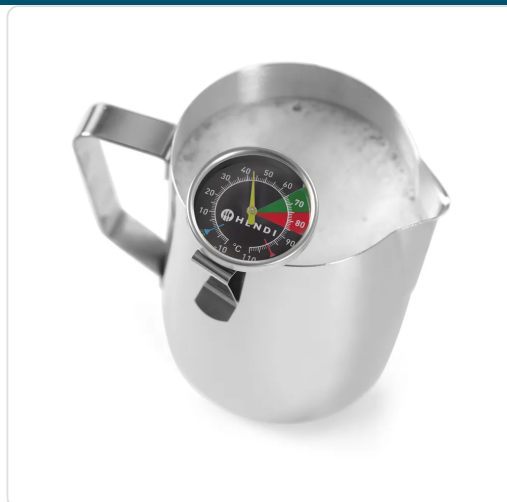


Termómetro para Espuma de Leite Profissional ø44x140mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE271247	Modelo:	HE271247
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271247

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271247

EAN	8711369271247
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Termómetro de sonda em aço inoxidável para espuma de leite, com clipe e marcação de temperatura ideal. Leitura fácil e precisa para baristas.

Descricao Completa

Este termómetro foi concebido para monitorizar com precisão a temperatura do leite, garantindo a consistência ideal para a preparação de bebidas como cappuccinos e lattes em ambientes profissionais.

termómetro para espuma de leite — Termómetro Leite — Características Técnicas

Diâmetro	44 mm
Altura	140 mm
Intervalo de Temperatura	-10 a +110°C
Escala	1°C
Material da Sonda	Aço inoxidável
Peso Líquido	0,03 kg

Aplicações Profissionais

Este termómetro é um utensílio essencial para baristas e profissionais de cafetaria em estabelecimentos como cafés, pastelarias, hotéis, restaurantes com serviço de pequeno-almoço ou brunch, e qualquer local que sirva bebidas à base de leite. Garante a qualidade consistente da espuma de leite, crucial para a satisfação do cliente.

Termómetro Leite — Principais Vantagens

- ****Precisão de Temperatura:**** Permite atingir a temperatura ideal do leite para uma espuma perfeita, indicada por uma marca verde.
- ****Leitura Fácil:**** O mostrador claro e a escala de 1°C facilitam a monitorização rápida da temperatura.
- ****Fixação Segura:**** Equipado com um clipe para prender firmemente ao jarro de leite, libertando as mãos do barista.
- ****Durabilidade:**** Sonda em aço inoxidável resistente, com tampa de proteção para maior longevidade.
- ****Versatilidade:**** Adequado para diversas bebidas que requerem leite aquecido ou espumado.

Qual a temperatura ideal para a espuma de leite?

A temperatura ideal para a espuma de leite situa-se geralmente entre os 60°C e os 70°C, sendo que a marca verde no termómetro indica este intervalo para facilitar a preparação.

Como devo limpar o termómetro?

Após cada utilização, limpe a sonda em aço inoxidável com um pano húmido e detergente suave. Certifique-se de que não entra água no mostrador para preservar a sua funcionalidade.

Posso usar este termómetro para outros líquidos?

Sim, o termómetro pode ser utilizado para medir a temperatura de outros líquidos dentro do seu intervalo de -10°C a +110°C, como água para chá ou chocolate quente, desde que a sonda seja adequada para o líquido em questão.

É resistente à água?

A sonda em aço inoxidável é resistente à imersão em líquidos, mas o corpo do termómetro com o mostrador não é à prova de água. Deve-se evitar a imersão completa do aparelho.

O clipe é removível?

O clipe é integrado no design do termómetro para uma fixação prática e segura ao jarro de leite, não sendo concebido para ser removido.