

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



Hotelequip.pt

Termómetro de Bolso com Sonda -40°C a 200°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271209	Modelo:	HE271209
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271209
EAN	8711369271209

Descricao Resumida

Termómetro de bolso com sonda em aço inoxidável de 65mm, ideal para controlo de temperaturas entre -40°C e 200°C. Inclui modo de bloqueio e desligamento automático.

Descricao Completa

Este termómetro de bolso com sonda é uma ferramenta essencial para o controlo preciso de temperaturas em ambientes de cozinha profissional, oferecendo medições de -40°C a 200°C.

Termómetro de Bolso Profissional — Termómetro - Características Técnicas

Intervalo de Temperaturas	-40°C a 200°C
Unidade de Medida	°C ou °F
Escala	1°C
Precisão	±2°C
Sonda	Aço inoxidável, 65mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	150x20x15mm
Peso Líquido	0,02kg
Funcionalidades	Modo de bloqueio, Desliga-se automaticamente, Capa para sonda, Pilha incluída

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs, pasteleiros e gestores de F&B em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias, cantinas e food trucks. Permite verificar a temperatura interna de alimentos, óleos de fritura ou líquidos, garantindo a segurança alimentar e a qualidade das preparações.

Termómetro de Bolso — Principais Vantagens

- Controlo preciso de temperaturas de -40°C a 200°C.
- Sonda de aço inoxidável de 65mm para medições rápidas e seguras.
- Função de bloqueio para registar a temperatura imediata.

- Design compacto e leve, fácil de transportar e armazenar.
- Desligamento automático para poupança de energia da pilha.

Qual a precisão deste termómetro?

A precisão é de aproximadamente 2°C, com uma escala de 1°C, adequada para a maioria das aplicações profissionais de cozinha.

Posso usar este termómetro para líquidos e sólidos?

Sim, a sonda em aço inoxidável de 65mm é versátil e pode ser utilizada para medir a temperatura interna de alimentos sólidos ou líquidos.

Quais as unidades de medida disponíveis?

O termómetro permite alternar entre graus Celsius (°C) e graus Fahrenheit (°F), adaptando-se às suas preferências ou necessidades específicas.

O que é o modo de bloqueio?

O modo de bloqueio permite gravar e visualizar a temperatura imediata, facilitando a leitura em situações onde a sonda não pode ser mantida no local por muito tempo.

É fácil de transportar e guardar?

Sim, com dimensões compactas de 150x20x15mm e um peso líquido de apenas 0,02kg, é um termómetro de bolso prático e inclui uma capa protetora para a sonda.