

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 Digital com Sonda Dobrável -50°C a 300°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271308	Modelo:	HE271308
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271308
EAN	8711369271308

Descricao Resumida

Termómetro digital com sonda dobrável de 110 mm, ideal para controlo preciso de temperaturas entre -50°C e 300°C em cozinhas profissionais. Inclui funções min./máx. e bloqueio.

Descricao Completa

Este termómetro digital com sonda dobrável é uma ferramenta essencial para o controlo preciso da temperatura em cozinhas profissionais, oferecendo um intervalo de medição de -50°C a 300°C.

Termómetro de sonda dobrável — Termómetro Digital — Características Técnicas

Intervalo de Temperatura	-50°C a 300°C
Unidades de Medida	°C ou °F
Escala	0,1°C
Precisão	1°C (entre 0°C e 100°C)
Funções	Modo de bloqueio, Min./Máx.
Sonda	Aço inoxidável dobrável, 110 mm
Desligamento Automático	Após 60 minutos
Alimentação	Pilha incluída
Dimensões (CxLxA)	160x40x25 mm
Peso Líquido	0,07 kg

Aplicações Profissionais

Este termómetro é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para chefs, pasteleiros e gestores de F&B que necessitam de monitorizar temperaturas de carnes, peixes, molhos, sobremesas e óleos de fritura, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos.

Termómetro Sonda — Principais Vantagens

- Amplo intervalo de temperatura (-50°C a 300°C) para diversas aplicações culinárias.
- Sonda dobrável em aço inoxidável para higiene, segurança e fácil arrumação.
- Funções de bloqueio e min./máx. para monitorização contínua e registo de extremos de temperatura.
- Alta precisão de 0,1°C na escala, crucial para resultados consistentes e controlo de qualidade.
- Desligamento automático para poupança de pilha, prolongando a vida útil do equipamento.

Qual o intervalo de temperatura suportado por este termómetro?

Este termómetro digital mede temperaturas num amplo intervalo de -50°C a 300°C, adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

A sonda é resistente e fácil de limpar?

Sim, a sonda é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene na cozinha.

Este termómetro pode ser usado para monitorizar temperaturas de fritura?

Sim, com um limite superior de 300°C, é perfeitamente adequado para monitorizar a temperatura de óleos de fritura, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos.

Quais as unidades de medida disponíveis?

O termómetro permite alternar entre as unidades de medida Celsius (°C) e Fahrenheit (°F), oferecendo flexibilidade conforme a sua preferência ou necessidade.

O termómetro desliga-se automaticamente?

Sim, o termómetro possui uma função de desligamento automático após 60 minutos de inatividade, o que ajuda a poupar a pilha e prolongar a sua autonomia.