

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 Digital Sonda Rápida -50°C a 350°C IP65

Informacoes do Produto

SKU:	HE271230	Modelo:	HE271230
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271230

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271230

Descricao Resumida

Termómetro digital de resposta rápida com sonda de 130mm em aço inoxidável e proteção IP65. Mede temperaturas de -50°C a 350°C com alta precisão para uso profissional.

Descricao Completa

Este termómetro digital de resposta rápida é uma ferramenta essencial para a medição precisa de temperaturas em ambientes de cozinha profissional, com um intervalo de -50°C a 350°C e proteção IP65.

termómetro resposta rápida — Termómetro de resposta rápida — Termómetro Digital — Características Técnicas

Intervalo de Medição	-50°C a 350°C
Unidade de Medida	°C ou °F
Escala	0,1°C
Precisão	? 0,8% / 0,8°C
Sonda	Aço inoxidável 130 mm
Proteção	IP65 (Impermeável)
Funções	Modo de bloqueio, Desligamento automático
Acessórios Incluídos	Capa para sonda, Pilha
Dimensões (CxLxA)	204x42x20 mm
Peso Líquido	0,081 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e profissionais de cozinha em restaurantes de bairro, tascas, pastelarias, cantinas e food trucks. Permite o controlo rigoroso da temperatura de alimentos em confeção, arrefecimento ou armazenamento, garantindo a segurança alimentar em qualquer tipo de estabelecimento, desde hamburgarias a hotéis.

Termómetro Sonda — Principais Vantagens

- Medição rápida e precisa para um controlo de qualidade rigoroso.
- Construção robusta com proteção IP65, resistente a salpicos e fácil de limpar.
- Sonda longa de 130 mm em aço inoxidável, adequada para diversas aplicações.
- Função de bloqueio para registar temperaturas pontuais.
- Desligamento automático para poupança de energia.

Qual o intervalo de temperatura que este termómetro mede?

Este termómetro mede temperaturas entre -50°C e 350°C, sendo adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais.

Este termómetro é resistente à água?

Sim, possui classificação IP65, o que significa que é resistente a salpicos de água e poeiras, facilitando a limpeza e aumentando a durabilidade em ambientes de cozinha.

Qual o comprimento da sonda e de que material é feita?

A sonda tem 130 mm de comprimento e é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade, higiene e segurança para contacto com alimentos.

O que é o modo de bloqueio e como funciona?

O modo de bloqueio permite registar e manter no ecrã a temperatura imediata, útil para leituras em locais de difícil acesso ou para registar valores pontuais de forma conveniente.

É necessário comprar pilhas separadamente?

Não, o termómetro é fornecido com a pilha incluída, estando pronto a usar assim que o recebe, sem necessidade de aquisição adicional.

?