

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 Sonda Digital -50°C a 300°C para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE271407	Modelo:	271407
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	271407
EAN	8711369271407
Material	Plástico

Descricao Resumida

Termómetro digital com sonda em aço inoxidável (164mm), mede de -50°C a 300°C. Inclui funções de alarme, min/máx e desligamento automático. Essencial para controlo de temperatura em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este termómetro com sonda digital oferece medições de temperatura precisas e fiáveis, essenciais para o controlo de qualidade e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. Com um vasto intervalo de -50°C a 300°C, é uma ferramenta indispensável para chefs e gestores de F&B.

termómetro profissional — Termómetro com sonda profissional — Termómetro Sonda — Características Técnicas

Intervalo de Temperaturas	-50°C a 300°C / -58°F a 572°F
Unidades de Medida	°C ou °F
Legibilidade	0,1°C (para -19,9°C ~ 199,9°C); 1°C (restante)
Precisão	±1°C (-30°C ~ 250°C); ±2°C (restante)
Funções	Modo de bloqueio, Min./Máx. temperatura, Alarme
Sonda	Aço inoxidável, removível, 164 mm
Desligamento Automático	Sim
Acessórios Incluídos	Suporte de mesa, capa protetora

Alimentação	Pilha incluída
Dimensões (CxLxA)	195 x 85 x 45 mm
Peso Líquido	0,35 kg
Material	Plásticos, Metais, Aço inoxidável 18/8

Aplicações Profissionais

Este termómetro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É perfeito para monitorizar a temperatura interna de carnes, peixes, molhos e outros alimentos durante a confeção, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos. Também é útil em pastelarias com confeção e food trucks, onde o controlo rigoroso da temperatura é crucial.

Termómetro Sonda — Principais Vantagens

- ****Precisão Elevada****: Garante leituras exatas para controlo de qualidade e segurança alimentar.
- ****Ampla Intervalo de Medição****: Adequado para diversas aplicações, desde produtos refrigerados a alimentos em confeção.
- ****Funcionalidades Úteis****: Modos de bloqueio, min/máx e alarme para monitorização eficiente.
- ****Sonda Removível em Aço Inoxidável****: Fácil de limpar e higienizar, essencial em ambientes profissionais.
- ****Design Prático****: Inclui suporte de mesa e capa protetora para maior durabilidade e conveniência.

Qual o intervalo de temperatura que este termómetro consegue medir?

Este termómetro digital mede temperaturas num vasto intervalo, de -50°C a 300°C, ou de -58°F a 572°F, tornando-o versátil para diversas necessidades em cozinhas profissionais.

É possível alternar entre Celsius e Fahrenheit?

Sim, este termómetro permite alternar facilmente entre as unidades de medida Celsius (°C) e Fahrenheit (°F), adaptando-se às preferências do utilizador.

?

A sonda é resistente e fácil de limpar?

?

A sonda é fabricada em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para contacto com alimentos. É removível, o que facilita a sua limpeza e desinfeção após cada utilização.

Este termómetro tem alguma função de alarme?

Sim, o termómetro inclui uma função de alarme que pode ser configurada para uma temperatura específica. O alarme será ativado quando essa temperatura for atingida, alertando o utilizador.

É adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Com o seu modo de bloqueio para monitorização contínua e a função de temperatura min./máx., este termómetro é perfeitamente adequado para o uso exigente e contínuo em cozinhas profissionais, garantindo um controlo constante.