

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 Infravermelhos Profissional -32°C a 400°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271148	Modelo:	HE271148
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271148

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271148

EAN

8711369271148

Descrição Resumida

Termómetro infravermelhos profissional para medição de temperatura sem contacto, com ponteiro laser e intervalo de -32°C a 400°C. Essencial para controlo em cozinhas.

Descrição Completa

Este termómetro de infravermelhos permite medições de temperatura precisas e sem contacto, ideal para controlo rápido em cozinhas profissionais. Opera num intervalo de -32°C a 400°C.

termómetro de infravermelhos — Termómetro Infravermelhos — Características Técnicas

Intervalo de Medição	-32°C a 400°C
Precisão	±1,5°C / ±1,5%
Escala	0,1°C
Rácio Distância/Ponto	12:1
Ponteiro Laser	Sim
Modo de Bloqueio	Sim (para monitorização contínua)
Desligamento Automático	Sim
Pilha Incluída	Sim
Dimensões (LxPxA)	37x70x150 mm
Peso Líquido	0,164 kg

Aplicações Profissionais

Este termómetro é uma ferramenta essencial para o controlo de temperatura de alimentos em todas as fases, desde a receção à confeção e serviço. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, bem como em food trucks e roulotes. Permite verificar a temperatura de superfícies, óleos, líquidos e alimentos sem contacto direto, garantindo a máxima segurança alimentar e conformidade com as normas de higiene.

Termómetro Infravermelhos — Principais Vantagens

- Medição rápida e higiénica sem contacto, crucial para a segurança alimentar e prevenção de contaminação cruzada.
- Ponteiro laser para identificação precisa do ponto de medição, evitando erros e garantindo leituras exatas.
- Ampla gama de temperatura (-32°C a 400°C) para diversas aplicações, desde o frio à confeção.
- Função de bloqueio para monitorização contínua, útil em processos que exigem atenção prolongada.
- Desligamento automático para poupança de energia e maior durabilidade da pilha.