

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



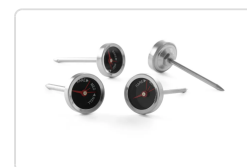
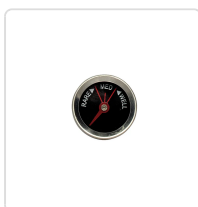
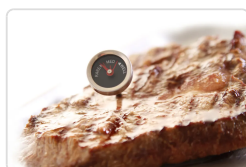
Acesso rápido
ao produto

Termómetro para Carne Profissional Inox – Kit 4 Unidades para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	HE271339	Modelo:	HE271339
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271339

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE271339
EAN	8711369271339
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 4 termómetros de carne em aço inoxidável com sonda de 50mm, ideal para forno. Indica "mal passado", "médio" e "bem passado" para controlo preciso da cozedura.

Descricao Completa

A precisão no ponto de cozedura da carne é vital para a excelência culinária. Este conjunto de quatro medidores de temperatura em aço inoxidável, com sonda de 50mm, oferece controlo visual direto dos níveis "mal passado", "médio" e "bem passado", ideal para forno.

Termómetro para Carne Profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que busca uniformidade na confeção de pratos de carne, garantindo a satisfação do cliente com cada corte. O Gestor de churrasqueira ou talho com take-away beneficia da facilidade de monitorização de grandes volumes, assegurando a qualidade e a segurança alimentar. Essencial para pastelarias/pizzarias que também sirvam pratos de carne assada, otimizando o controlo durante o processo de cozedura.

Controlo de Cozedura — Principais Vantagens

A distinção deste conjunto reside na sua capacidade de fornecer uma leitura clara e imediata do ponto de cozedura, eliminando suposições. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, cumprindo as normas de segurança alimentar. A sua adequação para forno permite uma monitorização contínua sem necessidade de abrir a porta, otimizando a eficiência e a temperatura interna.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
-------------	-------

Quantidade	4 unidades
Dimensões (ØxA)	ø25 x 70mm
Comprimento da Sonda	50mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	0,04kg
Adequado para	Forno

Como devo limpar e manter estes termómetros?

Após cada utilização, limpe a sonda de aço inoxidável com água morna e sabão, utilizando uma escova macia para remover resíduos. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar, para evitar a corrosão e manter a higiene.

Estes termómetros são adequados para cortes de carne de grande dimensão?

Com uma sonda de 50mm, são ideais para a maioria dos cortes de carne de tamanho médio a grande, permitindo que a ponta atinja o centro da peça para uma leitura precisa. Para peças muito volumosas, poderá ser necessário usar múltiplos termómetros ou reposicionar.

Qual a precisão das indicações de cozedura ("mal passado", "médio", "bem passado")?

Os termómetros são calibrados para indicar visualmente as zonas de temperatura correspondentes a cada ponto de cozedura padrão. Embora não forneçam uma leitura digital exata, são altamente fiáveis para um controlo prático e consistente em ambientes profissionais.

Posso deixar os termómetros dentro do forno durante todo o processo de cozedura?

Sim, estes termómetros são especificamente concebidos para serem seguros e eficazes dentro do forno. A sua construção em aço inoxidável permite que resistam às altas temperaturas, proporcionando uma monitorização contínua sem comprometer a sua funcionalidade.

?

O que significa o peso líquido de 0,04kg para o conjunto?

O peso líquido de 0,04kg refere-se ao peso total do conjunto de 4 termómetros, indicando que são leves e fáceis de manusear. Esta característica contribui para a sua praticidade no dia a dia da cozinha profissional.