

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

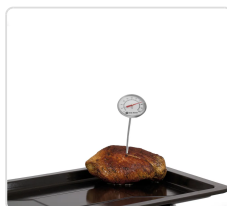


Termómetro de Bolso Culinário Digital - 0-100°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271216	Modelo:	HE271216
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271216

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271216
EAN	8711369271216

Descrição Resumida

Termómetro de bolso compacto com sonda de 127mm em aço inoxidável, ideal para controlo rápido e preciso de temperaturas entre 0°C e 100°C em cozinhas profissionais. Inclui tampa protetora com clipe para fácil transporte.

Descrição Completa

A precisão na medição da temperatura é crucial para a segurança alimentar e a qualidade dos pratos. Este instrumento compacto e robusto assegura um controlo térmico rigoroso, essencial para qualquer cozinha profissional que opere sob as normas HACCP.

termómetro de bolso culinário — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de verificar rapidamente a temperatura interna de carnes ou molhos, garantindo a cozedura perfeita e o cumprimento das normas HACCP. Ideal para pastelarias e churrasqueiras, onde o controlo preciso da temperatura é vital para a consistência e segurança dos alimentos, desde cremes a assados.

Controlo Térmico — Principais Vantagens

A sua sonda em aço inoxidável de 127mm permite uma penetração profunda e uma leitura fiável, enquanto a escala de 1°C oferece a precisão necessária para processos críticos. O design de bolso, com tampa protetora e clipe, garante que está sempre acessível e seguro, pronto para o rush do serviço.

Características Técnicas

Intervalo de Temperaturas	0°C a 100°C
Escala	1°C
Material da Sonda	Aço inoxidável
Comprimento da Sonda	127mm

Dimensões (Diâmetro x Altura)	ø44.5 x 140mm
Peso Líquido	0,02kg

Como devo limpar e manter este termómetro?

Para garantir a higiene e longevidade, limpe a sonda em aço inoxidável com um pano húmido e detergente suave após cada utilização. Evite imergir o corpo do termómetro em água e seque-o completamente antes de guardar na sua tampa protetora.

É adequado para uso em ambientes de alta produção?

Sim, o seu design robusto e a sonda de 127mm em aço inoxidável tornam-no ideal para verificações rápidas e frequentes em cozinhas com elevado volume de trabalho. A sua portabilidade permite que esteja sempre à mão para o controlo de qualidade.

Qual a precisão da medição deste termómetro?

Este termómetro oferece uma escala de 1°C, garantindo uma leitura suficientemente precisa para a maioria das aplicações culinárias e de segurança alimentar. É fiável para monitorizar temperaturas dentro do seu intervalo de 0°C a 100°C.

Posso usá-lo para líquidos e sólidos?

Sim, a sonda em aço inoxidável é versátil e pode ser utilizada tanto para medir a temperatura de líquidos como molhos e sopas, quanto para sólidos como carnes, assados ou produtos de pastelaria, garantindo leituras consistentes.

A tampa da sonda tem alguma função adicional além da proteção?

Sim, a tampa da sonda inclui um clipe integrado, o que permite prender o termómetro ao bolso de um avental ou a um uniforme. Esta funcionalidade assegura que o equipamento está sempre acessível e seguro durante o serviço.

?