

# 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.



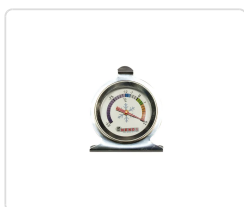
Acesso rapido  
ao produto

## Termómetro Frigorífico Inox 60x40x70mm para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE271186 | Modelo: | HE271186      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369271186 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE271186 |

EAN

8711369271186

Material

Inox

## Descricao Resumida

Termómetro de frigorífico em aço inoxidável, com intervalo de -50°C a +25°C. Essencial para controlo de temperatura e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este termómetro de frigorífico em aço inoxidável permite monitorizar com precisão a temperatura de equipamentos de refrigeração, essencial para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

### Termómetro Frigorífico — Características Técnicas

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| Intervalo de Temperatura | -50°C a +25°C             |
| Escala de Leitura        | 2,5°C                     |
| Material                 | Aço inoxidável            |
| Dimensões (CxLxA)        | 60x40x70mm                |
| Peso Líquido             | 0,03kg                    |
| Instalação               | Gancho e suporte especial |

### Aplicações Profissionais

Ideal para garantir o controlo rigoroso da temperatura em frigoríficos e câmaras de refrigeração de restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de cumprir normas de segurança alimentar.

### Termómetro Frigorífico — Principais Vantagens

- Precisão na medição de temperaturas, abrangendo um vasto intervalo de -50°C a +25°C.

- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.
- Leitura fácil e clara, com uma escala de 2,5°C para monitorização diária.
- Instalação versátil e simples, graças ao gancho e suporte especial incluídos.
- Contribui para a conformidade com as normas de segurança alimentar, essencial para qualquer negócio.

#### **Qual a importância de um termómetro em frigoríficos profissionais?**

É essencial para a segurança alimentar, prevenindo o crescimento bacteriano e garantindo a conservação adequada dos alimentos, cumprindo as normas HACCP em cozinhas profissionais.

#### **Este termómetro pode ser usado em câmaras de congelação?**

Sim, o seu intervalo de temperatura de -50°C a +25°C permite a utilização tanto em frigoríficos como em congeladores profissionais, oferecendo versatilidade.

#### **Como se instala este termómetro?**

É fornecido com um gancho e um suporte especial, permitindo uma instalação versátil e fácil dentro do equipamento de refrigeração, seja pendurado ou apoiado.

#### **O material em aço inoxidável oferece que vantagens?**

O aço inoxidável confere durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, garantindo higiene.

#### **Qual a precisão da leitura deste termómetro?**

Apresenta uma escala de 2,5°C, oferecendo uma leitura clara e suficientemente precisa para o controlo diário da temperatura em equipamentos de frio, crucial para a conservação de alimentos.