

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



Hotelequip.pt

Termómetro Forno Profissional 50-300°C Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE271179	Modelo:	HE271179
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271179

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271179

EAN

8711369271179

Material

Inox

Descricao Resumida

Termómetro de forno em aço inoxidável para controlo preciso da temperatura entre 50°C e 300°C. Com gancho e suporte, oferece leitura fácil e fiável para qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Este termómetro de forno em aço inoxidável permite monitorizar com precisão a temperatura interna de fornos profissionais, com um intervalo de 50°C a 300°C, essencial para resultados consistentes na confeção.

termómetro para forno — Termómetro Forno — Características Técnicas

Intervalo de Temperatura	50°C a 300°C
Escala de Medição	10°C
Material	Aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	60x40x70 mm
Peso Líquido	0,03 kg
Características Adicionais	Gancho e suporte, leitura fácil

Aplicações Profissionais

Este termómetro é uma ferramenta indispensável para o controlo de temperatura em fornos de pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras e cantinas. Garante que os alimentos são cozinhados à temperatura ideal, evitando desperdícios e assegurando a qualidade final dos pratos.

Termómetro Forno — Principais Vantagens

- Precisão na medição da temperatura para resultados consistentes em todas as confeções.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene.
- Versatilidade de posicionamento, com gancho e suporte, adaptando-se a diferentes tipos de fornos.
- Leitura clara e rápida, otimizando o tempo de trabalho e a supervisão durante o processo de confeção.

Qual o intervalo de temperatura que este termómetro mede?

O termómetro mede temperaturas no intervalo de 50°C a 300°C, com uma escala de 10°C para leitura detalhada.

De que material é feito este termómetro?

Este termómetro é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Como posso posicionar o termómetro dentro do forno?

Pode posicionar o termómetro dentro do forno utilizando o gancho integrado para pendurar ou o suporte especial para o colocar numa superfície plana.

É fácil de ler a temperatura?

Sim, o design do termómetro foi pensado para uma leitura fácil e rápida, permitindo-lhe monitorizar a temperatura sem esforço.

Este termómetro é adequado para fornos de padaria ou pastelaria?

Sim, é perfeitamente adequado para fornos de padaria e pastelaria, bem como para qualquer outro tipo de forno profissional que exija controlo preciso da temperatura.