

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 para Assados com Temporizador Digital -50°C a 250°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271346	Modelo:	HE271346
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271346

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271346
EAN	8711369271346

Descricao Resumida

Termómetro digital com temporizador para monitorização precisa de assados, com sonda de 150mm resistente ao forno. Mede de -50°C a 250°C. Pilha incluída.

Descricao Completa

Este termómetro digital com temporizador é uma ferramenta essencial para monitorizar com precisão a temperatura interna de assados, garantindo pontos de cozedura perfeitos em qualquer cozinha profissional.

Termómetro para assados profissional — Termómetro Assados — Características Técnicas

Função	Termómetro e Temporizador
Intervalo de Temperatura	-50°C a 250°C
Unidade de Medida	°C ou °F
Escala	1°C
Sonda	Aço inoxidável, 150 mm
Resistência da Sonda	Adequada para forno (resistente ao calor)
Funções Adicionais	Bloqueio de monitorização, Min./Máx. temperatura, Alerta de temperatura
Dimensões (LxPxA)	65x70x17 mm
Alimentação	Pilha (incluída)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hotéis, cantinas e catering, onde a precisão na confeção de carnes, peixes e outros assados é crucial para a qualidade do prato final. Perfeito também para snack-bares e roulotes que servem pratos do dia.

Termómetro Digital — Principais Vantagens

A precisão na medição de -50°C a 250°C, aliada à função de temporizador, permite um controlo rigoroso do processo de confeção. A sonda em aço inoxidável, resistente ao calor, pode ser utilizada diretamente no forno, e as funções de alerta e registo de temperaturas mínimas/máximas otimizam a gestão da cozedura, evitando desperdícios e garantindo a segurança alimentar.

Qual o intervalo de temperatura que este termómetro consegue medir?

Este termómetro mede temperaturas entre -50°C e 250°C, adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais.

Posso usar a sonda diretamente dentro do forno?

Sim, a sonda de 150 mm é fabricada em aço inoxidável e é resistente ao calor, permitindo a sua utilização segura dentro do forno durante a confeção.

Este termómetro inclui função de temporizador?

Sim, o equipamento integra uma função de temporizador, que complementa a monitorização da temperatura para um controlo total do processo de cozedura.

Que tipo de pilha utiliza e está incluída?

A informação sobre o tipo de pilha não foi fornecida, mas o equipamento é fornecido com a pilha incluída, pronto a usar.

É possível definir um alerta de temperatura?

Sim, este termómetro permite a definição de um alerta de temperatura, que o notificará quando o valor desejado for atingido, ideal para garantir o ponto de cozedura exato.