

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

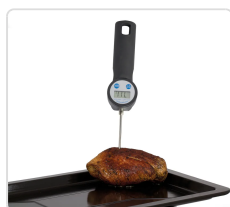


Termómetro Digital Impermeável -50°C a 300°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271162	Modelo:	HE271162
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE271162

EAN	8711369271162
Material	Inox

Descricao Resumida

Medidor de temperatura digital HENDI, impermeável, com sonda de 120mm em aço inoxidável. Leitura rápida em 1 segundo, precisão de 0,1°C e modo de bloqueio para controlo térmico profissional. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este medidor de temperatura submersível assegura leituras instantâneas e de alta precisão, cruciais para a segurança alimentar e a consistência na confeção. Com a sua robustez à prova de água, é um instrumento indispensável para o controlo térmico rigoroso em qualquer fase da mise en place ou da produção intensiva, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

termómetro digital impermeável — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de F&B de hotel que exige precisão milimétrica na confeção e no controlo de temperaturas de receção e armazenamento, este instrumento é vital. É igualmente indispensável para pastelarias e cozinhas de catering, onde a monitorização rápida e fiável é fundamental para a qualidade do produto e a segurança alimentar.

Controlo Térmico — Principais Vantagens

A sua capacidade de medição em apenas 1 segundo, aliada a uma escala de 0,1°C para temperaturas críticas, oferece um nível de detalhe superior face a alternativas genéricas. A funcionalidade de bloqueio permite uma monitorização contínua, ideal para processos que exigem atenção constante, e a sua construção impermeável garante durabilidade e fácil higienização, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	290 × 48 × 40mm

Peso Líquido	0,12 kg
Intervalo de Temperaturas	-50°C a 300°C
Escala de Medição	0,1°C (entre -19,9°C e 199,9°C); 1°C (outros intervalos)
Precisão	1°C (entre -20°C e 100°C); ? 2°C (outros intervalos)
Tempo de Medição	1 segundo
Material da Sonda	Aço inoxidável
Comprimento da Sonda	120mm
Funcionalidades	Modo de bloqueio, Desligamento automático (10 min), Impermeável
Alimentação	Pilha (incluída)

Como devo limpar e manter este termómetro para garantir a sua longevidade e higiene?

Devido à sua construção impermeável, o termómetro pode ser facilmente limpo sob água corrente ou com um pano húmido e detergente suave. Certifique-se de que a sonda de aço inoxidável é bem higienizada após cada utilização para evitar contaminação cruzada, prolongando a vida útil do equipamento.

Este termómetro é adequado para cozinhas com produção de grande volume ou apenas para uso ocasional?

Com a sua medição rápida de 1 segundo e o modo de bloqueio para monitorização contínua, este termómetro é perfeitamente adequado para cozinhas de alta produção. Permite um controlo eficiente e constante das temperaturas, essencial para a gestão de grandes volumes e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

?

Qual a vantagem do modo de bloqueio de temperatura?

O modo de bloqueio permite fixar a leitura da temperatura no ecrã, mesmo após retirar a sonda do alimento. Isto é particularmente útil para registar temperaturas em locais de difícil acesso ou

para garantir que a leitura é feita com precisão sem pressa.

A sonda de 120mm é suficiente para todos os tipos de alimentos?

A sonda de 120mm em aço inoxidável é um comprimento padrão e versátil, ideal para a maioria das aplicações em cozinha profissional, desde carnes a líquidos e massas. Permite atingir o centro térmico de muitos alimentos, garantindo uma leitura representativa.

A pilha incluída é de fácil substituição?

Sim, o termómetro é fornecido com pilha e o seu design permite uma substituição simples e rápida. A funcionalidade de desligamento automático após 10 minutos de inatividade também contribui para uma maior durabilidade da pilha, minimizando a necessidade de trocas frequentes.