

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 Profissional -50°C a 300°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS90440.127.239	Modelo:	90440.127.239
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	90440.127.239

Descricao Resumida

Termómetro digital profissional com medição entre -50°C e +300°C. Ideal para a segurança alimentar e controlo rigoroso de temperaturas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

termómetro digital profissional — Termómetro Digital — Principais Vantagens

Este medidor de temperatura digital é um instrumento essencial para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Com um design ergonómico e um ecrã de fácil leitura, permite medições precisas para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos seus cozinhados. A sua ampla gama de temperaturas de -50°C a +300°C (-58°F a +572°F) torna-o versátil para diversas aplicações, desde a verificação de assados até à temperatura de óleos.

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs, pasteleiros e cozinheiros, este aparelho é indispensável para monitorizar com rigor a temperatura de carnes, peixes, molhos, caldos e doces. Quer seja num restaurante, hotel, café ou cantina, a sua fiabilidade ajuda na preparação consistente de pratos e na conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. É uma ferramenta fundamental para controlar processos de confeção e refrigeração, assegurando a excelência em cada serviço.

Características Técnicas

Funcionalidade	Medição de Temperatura
Tipo	Digital
Gama de Temperatura	-50°C a +300°C (-58°F a +572°F)
Unidades de Medida	Celsius (°C) e Fahrenheit (°F)
Indicação do Dispositivo	Ecrã de fácil leitura

Perguntas Frequentes

Para que finalidades pode ser utilizado este medidor?

Pode ser utilizado para uma vasta gama de aplicações na cozinha profissional, incluindo a medição da temperatura de carnes, óleos, molhos, caldos, assados e até mesmo líquidos em processos de refrigeração.

Quais as unidades de medida disponíveis neste aparelho?

O aparelho permite a leitura da temperatura tanto em graus Celsius (°C) como em Fahrenheit (°F), oferecendo flexibilidade conforme as necessidades do utilizador e as receitas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do termómetro foi concebido para ser fácil de limpar. A sonda pode ser higienizada com um pano húmido ou desinfetante após cada utilização para manter os padrões de higiene.

Qual a durabilidade esperada deste instrumento de medição?

Construído com materiais resistentes e duráveis, este termómetro digital foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil com os devidos cuidados.

Este termómetro é adequado para uso em líquidos e sólidos?

Sim, a sua sonda permite medições precisas tanto em substâncias líquidas, como sopas e óleos, como em alimentos sólidos, como carnes assadas e produtos de pastelaria, tornando-o extremamente versátil.