

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Temporizador Digital Profissional de Cozinha – 2 Canais, 100 Min.

Informacoes do Produto

SKU:	HE582046	Modelo:	582046
Marca:	HENDI	EAN:	8711369582046

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	582046
EAN	8711369582046
Material	Plástico

Descricao Resumida

Gestão de tempo precisa com temporizador digital de 2 canais. Funções contagem decrescente/crescente até 100 min, memória e múltiplos alarmes. Fixação versátil.

Descricao Completa

Para uma gestão de tempo rigorosa em cozinhas profissionais, este contador digital oferece precisão vital para a confeção e preparação. Com a capacidade de monitorizar duas tarefas em simultâneo e uma função de memória inteligente, otimiza a sua mise en place e o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

temporizador digital cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	84 × 20 × 88 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Peso Bruto	0,12 kg
Material do Alojamento	ABS (Acrilonitrilo-butadieno-estireno)
Tempo Máximo Programável	100 minutos (2 temporizadores independentes)
Precisão	1 segundo

Funções de Temporização	Contagem decrescente (99-0 min), Contagem crescente (0-99 min)
Modos de Alarme	Silencioso (luz vermelha), Moderado (luz vermelha + som), Alto (luz vermelha + som)
Alimentação	3 pilhas AAA (não incluídas)
Opções de Fixação	Suporte dobrável, orifício para pendurar, íman para superfícies metálicas

Aplicações Profissionais

Perfeito para o Chef Executivo que supervisiona múltiplos pontos de confeitaria ou para o gerente de snack-bar que necessita coordenar fritadeiras e chapas. Ideal para pastelarias na gestão de tempos de forno e refrigeração, ou em restaurantes de bairro onde a precisão na confeitaria de pratos tradicionais é crucial, desde a cozedura de um arroz até ao ponto exato de um peixe grelhado.

Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade de dois temporizadores independentes permite um controlo superior sobre tarefas paralelas, evitando atrasos e garantindo a qualidade. O seu design robusto em ABS e a versatilidade de fixação (suporte, íman ou suspensão) adaptam-se a qualquer ambiente de cozinha, desde a bancada ao extrator. Os três modos de alarme, incluindo um discreto modo silencioso com alerta visual, são essenciais para manter a ordem e a concentração, mesmo em ambientes ruidosos.

Perguntas Frequentes

Como posso otimizar a vida útil das pilhas do temporizador??

Para maximizar a durabilidade das pilhas AAA, é recomendável retirá-las se o temporizador não for utilizado por longos períodos. A utilização dos modos de alarme sonoro com menor frequência também pode contribuir para uma maior autonomia.

Este temporizador é adequado para ambientes de cozinha com muito vapor ou gordura??

O alojamento em ABS confere boa resistência, mas o temporizador não é à prova de água. Deve ser evitado o contacto direto com vapor intenso, salpicos de gordura ou imersão para preservar o seu funcionamento eletrónico.

Posso usar os dois temporizadores para funções de contagem crescente e decrescente simultaneamente??

Sim, o temporizador permite definir e gerir dois tempos independentes. Embora as funções sejam contagem decrescente e crescente, pode configurar cada um dos temporizadores (T1 e T2) com a função desejada de forma independente.

Qual a melhor forma de limpar e manter este temporizador??

A limpeza deve ser feita com um pano macio e húmido, sem recorrer a produtos abrasivos ou solventes que possam danificar o material ABS. Certifique-se de que não entra humidade nas aberturas do dispositivo.

Em que tipo de cozinhas profissionais este temporizador se adapta melhor??

Graças às suas dimensões compactas e versatilidade de fixação (íman, suporte ou pendurado), é ideal para pequenas e médias cozinhas, como snack-bares, food trucks, pastelarias ou restaurantes de take-away, onde o espaço é um fator e a multitarefa é essencial.