

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

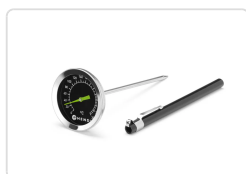


Termómetro Analógico Profissional 0-300°C com Sonda Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE271384	Modelo:	271384
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271384

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	271384
EAN	8711369271384
Material	Inox

Descricao Resumida

Termómetro analógico profissional com sonda em aço inoxidável 18/8, medição de 0°C a 300°C. Inclui bolsa com clipe. Essencial para controlo de temperatura em cozinhas.

Descricao Completa

Este termómetro analógico profissional oferece medição precisa de temperaturas entre 0°C e 300°C, essencial para controlo rigoroso em cozinhas profissionais.

Termómetro de Cozinha Analógico — Termómetro Analógico — Características Técnicas

Sonda	Aço inoxidável 18/8
Caixa do Mostrador	Aço inoxidável 18/0
Comprimento da Sonda	126 mm
Tipo de Ecrã	Analógico
Intervalo de Temperatura	0°C a 300°C
Unidade de Medida	°C
Precisão (0°C a 75°C)	± 3°C
Precisão (75°C a 225°C)	± 5°C
Precisão (225°C a 300°C)	± 10°C

Dimensões (Diâmetro x Altura)	752 x 140 mm
Peso Líquido	0,031 kg
Material do Mostrador	Vidro temperado
Acessórios Incluídos	Bolsa com clipe metálico

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, ou para controlo de frituras em snack-bares e roulotes. Garante a segurança alimentar e a qualidade da confeção em qualquer tipo de estabelecimento de restauração.

Termómetro Analógico — Principais Vantagens

A sonda em aço inoxidável 18/8 confere durabilidade e resistência à corrosão, tornando-o apto para ambientes exigentes. O amplo intervalo de temperatura de 0°C a 300°C permite monitorizar uma vasta gama de alimentos e processos. A bolsa protetora com clipe metálico assegura um armazenamento prático e seguro, mantendo o termómetro sempre acessível na cozinha.

Qual o intervalo de temperatura que este termómetro consegue medir?

Este termómetro analógico mede temperaturas num amplo intervalo de 0°C a 300°C, adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Qual a precisão de medição deste termómetro em diferentes faixas de temperatura?

A precisão varia: ±3°C entre 0°C e 75°C, ±5°C entre 75°C e 225°C, e ±10°C entre 225°C e 300°C.

O termómetro é fornecido com algum acessório para armazenamento?

Sim, o termómetro inclui uma bolsa protetora com um clipe metálico, facilitando o armazenamento seguro e o acesso rápido.

De que materiais é feita a sonda e a caixa do termómetro?

A sonda é fabricada em aço inoxidável 18/8, a caixa do mostrador em aço inoxidável 18/0 e o mostrador em vidro temperado, garantindo durabilidade.

Este termómetro é adequado para uso em fritadeiras ou fornos?

Sim, com o seu intervalo de 0°C a 300°C e sonda em aço inoxidável, é ideal para monitorizar temperaturas em fritadeiras, fornos e outros equipamentos de confeção.