

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

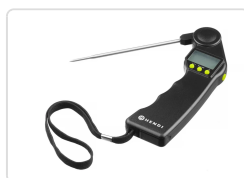


Termómetro Digital Sonda Dobrável -50°C a 300°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE271315	Modelo:	271315
Marca:	HENDI	EAN:	8711369271315

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	271315
EAN	8711369271315

Descricao Resumida

Termómetro digital profissional com sonda dobrável em aço inoxidável, ideal para medições rápidas e precisas de -50°C a 300°C em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Este termómetro digital profissional com sonda dobrável é uma ferramenta essencial para o controlo preciso da temperatura em diversas aplicações na cozinha, oferecendo medições rápidas e fiáveis.

Termómetro Digital Profissional — Termómetro Digital — Características Técnicas

Tipo de Sonda	Dobrável em aço inoxidável AISI 304
Comprimento da Sonda	115 mm
Unidades de Temperatura	°C ou °F
Intervalo de Temperatura	-50 °C a 300 °C
Precisão da Medição	±1 °C (-19,9°C a 119,9°C); ±2 °C (-50°C a -20°C e 120°C a 199,9°C); ±3 °C (200°C a 250°C); ±5 °C (250°C a 300°C)
Resolução de Leitura	0,1 °C
Desligamento Automático	Após 45 minutos de inatividade
Temperatura Ambiente de Funcionamento	0°C a 50°C
Funções Adicionais	Registo de temperaturas máxima e mínima

Alimentação	1 pilha AAA (incluída)
Dimensões do Corpo (CxLxA)	160x55x20 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Materiais	Plásticos, Aço inoxidável 18/8

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs, gestores de F&B e proprietários de estabelecimentos que necessitam de controlo rigoroso da temperatura. Perfeito para cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, food trucks, churrasqueiras, marisqueiras e qualquer operação de catering que exija precisão na confeção e segurança alimentar.

Termómetro — Principais Vantagens

- ****Precisão e Fiabilidade:**** Medições consistentes num amplo intervalo de temperaturas para garantir a segurança e qualidade dos alimentos.
- ****Versatilidade de Uso:**** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde carnes a líquidos, com opção de unidades °C ou °F.
- ****Design Ergonómico e Durável:**** Corpo robusto com sonda dobrável em aço inoxidável, fácil de manusear e armazenar.
- ****Funcionalidades Inteligentes:**** Desligamento automático e registo de temperaturas máxima/mínima otimizam o uso e a gestão de dados.
- ****Pronto a Usar:**** Inclui pilha AAA, permitindo a utilização imediata após a aquisição.

Qual a precisão deste termómetro em diferentes intervalos de temperatura?

A precisão varia: ± 1 °C entre -19,9°C e 119,9°C; ± 2 °C entre -50°C e -20°C e 120°C e 199,9°C; ± 3 °C entre 200°C e 250°C; e ± 5 °C entre 250°C e 300°C.

Posso utilizar este termómetro para medir a temperatura de líquidos e sólidos?

Sim, a sonda em aço inoxidável é adequada para medir a temperatura interna de carnes, peixes, óleos, molhos e outros líquidos ou alimentos sólidos em cozinhas profissionais.

O termómetro possui alguma funcionalidade de poupança de energia?

Sim, este termómetro desliga-se automaticamente após 45 minutos de inatividade, contribuindo para a poupança de energia da pilha e prolongando a sua vida útil.

Que tipo de pilha utiliza e vem incluída com o termómetro?

O termómetro funciona com uma pilha AAA, que já vem incluída na embalagem, permitindo que comece a utilizá-lo imediatamente após a compra.

É um equipamento robusto para o ambiente de uma cozinha profissional?

Sim, o corpo ergonómico e a sonda dobrável em aço inoxidável AISI 304 conferem-lhe a durabilidade necessária para o uso diário e exigente em cozinhas profissionais.