

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 de Bolso 14.3 cm Inox -40°C a 70°C Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP981650	Modelo:	P981650
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661981651

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P981650
EAN	8421661981651
Material	Inox

Descricao Resumida

Termómetro de bolso em aço inoxidável e plástico, com 14.3 cm, para medições precisas de -40°C a 70°C. Inclui proteção e mostrador de fácil leitura.

Descricao Completa

Este termómetro de bolso em aço inoxidável e plástico foi concebido para medições de temperatura rápidas e precisas, essencial para o controlo de qualidade em qualquer cozinha profissional, com uma gama de -40°C a 70°C.

Termómetro de Bolso — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Plástico
Comprimento	14.3 cm
Gama de Temperatura	-40°C a 70°C
Dimensões (Embalagem)	20 cm (L) x 7.5 cm (P) x 3 cm (A)
Peso	0.01 kg

Aplicações Profissionais

Este termómetro é indispensável para chefs e gestores de F&B que necessitam de monitorizar temperaturas em diversas etapas da preparação alimentar. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas e serviços de catering, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.

Termómetro de Bolso — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável e plástico para durabilidade em ambientes profissionais.
- Design compacto e leve, fácil de transportar no bolso para acesso rápido.
- Inclui proteção para o termómetro, prevenindo danos e prolongando a vida útil.
- Mostrador de fácil leitura com fundo branco, texto preto e ponteiro vermelho para medições rápidas.
- Gama de temperatura versátil (-40°C a 70°C) adequada para diversas aplicações em cozinha.
- Assegura o controlo rigoroso da temperatura, crucial para a segurança alimentar e qualidade dos pratos.

Qual a gama de temperatura que este termómetro consegue medir?

Este termómetro de bolso mede temperaturas entre -40°C e 70°C, sendo adequado para verificar tanto produtos refrigerados como ambientes de preparação.

O termómetro é resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, é fabricado em aço inoxidável e plástico, materiais que conferem durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

É fácil de transportar e guardar?

Sim, o seu design compacto e leve, com 14.3 cm de comprimento, permite que seja facilmente transportado no bolso e inclui uma proteção para armazenamento seguro.

Como é que a leitura da temperatura é apresentada?

A leitura é feita através de um mostrador analógico com fundo branco, texto preto e ponteiro vermelho, desenhado para uma visualização rápida e clara.

Este termómetro pode ser usado para verificar a temperatura de alimentos?

Sim, é ideal para verificar a temperatura interna de alimentos, líquidos ou superfícies, auxiliando no cumprimento das normas de segurança alimentar.