

# 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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto

## Termómetro Digital com Sonda para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | IB743404 | Modelo: | 743404        |
| Marca: | IBILI    | EAN:    | 8411922435979 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | IBILI         |
| Modelo   | 743404        |
| EAN      | 8411922435979 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Termómetro digital com sonda em aço inoxidável, essencial para o controlo preciso da temperatura em cozinhas profissionais. Garante segurança alimentar e qualidade nas

preparações.

### Descricao Completa

Controle a temperatura com precisão usando este termómetro digital com sonda, essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade em qualquer cozinha profissional. Ideal para monitorizar assados, frituras ou confeções que exigem controlo rigoroso de temperatura, assegurando a conformidade com normas HACCP.

#### termómetro digital sonda — Características Técnicas

| Propriedade                 | Valor                    |
|-----------------------------|--------------------------|
| Material                    | Aço Inoxidável, Plástico |
| Quantidade Mínima de Pedido | 6 unidades               |

#### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de precisão, este termómetro é indispensável no controlo de temperaturas de carnes, molhos e caldos. Em pastelarias, garante a confeção perfeita de cremes e recheios, assegurando consistência e segurança alimentar, mesmo em produções de média escala.

#### Porquê Escolher Este Equipamento

A sua sonda em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, permitindo leituras rápidas e fiáveis. O design digital assegura facilidade de leitura, crucial durante o rush do serviço. A sua robustez, aliada a um preço acessível, torna-o uma ferramenta de valor inestimável para o controlo de processos em estabelecimentos com elevada exigência de qualidade.

#### Perguntas Frequentes

|                                                                                                                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Qual a melhor forma de limpar a sonda deste termómetro?                                                                                                      |   |
| A sonda deve ser limpa com cuidado, evitando produtos abrasivos para não danificar o material. Recomenda-se uma limpeza manual com água e detergente neutro. | ? |
| Este termómetro pode ser usado para verificar a temperatura de frituras?                                                                                     | ? |

Sim, a sonda em aço inoxidável é adequada para imersão em líquidos quentes, como óleo de fritura, permitindo um controlo preciso da temperatura.

**É seguro introduzir a sonda em microondas ou fornos?**

Não, este termómetro não deve ser introduzido em microondas, fornos ou máquinas de lavar loiça, pois pode danificar o componente eletrónico.

**Qual a quantidade mínima para encomendar este termómetro?**

A quantidade mínima de pedido para este termómetro é de 6 unidades.

**Que tipo de estabelecimentos mais beneficia deste termómetro digital?**

Este termómetro é ideal para snack-bares, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional e pequenos estabelecimentos de catering que necessitam de um controlo de temperatura fiável e económico para garantir a qualidade e segurança dos seus pratos.