

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Sensor de Temperatura de Núcleo USB para Sous Vide e Pasteurização

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.876	Modelo:	Conjunto de expansão sensor USB
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Conjunto de expansão sensor USB

Descricao Resumida

Kit de expansão com sensor de temperatura de núcleo externo, conectável via USB, essencial para controlo preciso em sous vide e pasteurização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Aumente a precisão dos seus cozinhados sous-vide e pasteurização com este conjunto de expansão de sensor de temperatura externo USB. Permite a monitorização exata do núcleo do alimento, crucial para a segurança alimentar e resultados consistentes em cozinhas profissionais.

Conjunto Expansão Sensor USB — Características Técnicas

Tipo	Acessório Universal
Interface	USB
Função	Sensor de temperatura de núcleo externo
Aplicação Principal	Sous-vide e pasteurização

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em restaurantes que procuram consistência em cozinhados sous-vide, garantindo a temperatura exata do núcleo para qualquer tipo de proteína ou vegetal. Essencial para pasteurização em estabelecimentos de catering que necessitam de cumprir rigorosas normas de segurança alimentar, assegurando a inocuidade dos produtos processados em larga escala.

Vide — Principais Vantagens

Garante a precisão na monitorização da temperatura interna do alimento, um fator crítico para o sucesso dos métodos sous-vide e pasteurização. A ligação via USB simplifica a integração com sistemas de controlo existentes ou computadores, facilitando a recolha de dados e a conformidade com normas HACCP. Este acessório é a chave para replicar resultados perfeitos, garantindo a qualidade e segurança alimentar em cada serviço.

Perguntas Frequentes

Este sensor é compatível com qualquer equipamento sous-vide?

Este é um sensor universal com interface USB, concebido para recolha de dados de temperatura de núcleo. A sua compatibilidade dependerá do equipamento sous-vide ou do

sistema de registo de dados ao qual for ligado.

Qual a principal vantagem de usar um sensor de núcleo externo?

A principal vantagem é garantir que a temperatura interna do alimento atinge o ponto desejado com precisão, algo essencial para a segurança alimentar em processos como a pasteurização e para obter a textura ideal em cozinhados sous-vide.

É necessário software adicional para usar este sensor?

Dependendo do equipamento ao qual o sensor USB é conectado, poderá ser necessário software específico para leitura, registo e análise dos dados de temperatura.

Este sensor ajuda a cumprir normas HACCP?

Sim, ao permitir a monitorização precisa e o registo da temperatura interna dos alimentos durante o cozinhado e pasteurização, este sensor facilita a demonstração de conformidade com os princípios HACCP.

Qual a finalidade principal deste acessório?

A finalidade principal é adicionar a funcionalidade de medição de temperatura interna do alimento a equipamentos que realizam processos de sous-vide e pasteurização, garantindo controlo e segurança nos processos de confeção.