

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 Externo USB para Sous-Vide

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.317	Modelo:	Sensor temp. núcleo externo (mesa)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Sensor temp. núcleo externo (mesa)

Descricao Resumida

Sensor de temperatura de núcleo externo para controlo preciso em sous-vide e pasteurização, compatível com equipamentos de mesa via interface USB.

Descricao Completa

Este sensor de temperatura de núcleo externo foi concebido para monitorização precisa em processos de sous-vide e pasteurização, sendo compatível com equipamentos de mesa através de interface USB.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Sensor de temperatura de núcleo externo
Conectividade	Interface USB
Aplicação	Sous-vide e Pasteurização
Instalação	Inserível por fora
Compatibilidade	Equipamentos de mesa

Aplicações Profissionais

Este sensor é indispensável em cozinhas profissionais que exigem controlo térmico rigoroso. Ideal para restaurantes de cozinha de autor, catering de eventos, cantinas hospitalares e escolares para garantir a segurança alimentar, e pastelarias com produção de cremes ou recheios que requerem pasteurização precisa.

Sensor de Temperatura de Núcleo Externo — Principais Vantagens

- **Controlo Térmico Preciso:** Garante a temperatura exata no núcleo dos alimentos, essencial para sous-vide e pasteurização.
- **Segurança Alimentar:** Ajuda a cumprir as normas de segurança, prevenindo o crescimento bacteriano através de um controlo rigoroso.
- **Versatilidade:** Adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais, desde carnes a vegetais e líquidos.
- **Fácil Integração:** Conexão USB simples para uma instalação rápida e utilização intuitiva com equipamentos compatíveis.
- **Resultados Consistentes:** Permite replicar receitas com precisão, assegurando a qualidade e o sabor dos pratos.

Para que tipo de equipamentos de mesa é este sensor compatível?

Este sensor é compatível com equipamentos de mesa que possuam uma interface USB para ligação de acessórios de controlo de temperatura, ideal para fornos combinados ou banhos-maria específicos para sous-vide.

Qual a principal vantagem de um sensor de núcleo externo em relação a um interno?

A principal vantagem de um sensor de núcleo externo é a sua capacidade de ser inserido e removido sem abrir a câmara de cozedura, permitindo monitorização contínua e ajuste de temperatura sem interrupções no processo, crucial para sous-vide e pasteurização.

Este sensor pode ser utilizado para outros métodos de confeção além de sous-vide e pasteurização?

Embora otimizado para sous-vide e pasteurização devido à sua precisão e método de inserção, pode ser adaptado para outras aplicações que exijam medição de temperatura no núcleo, desde que o equipamento de confeção seja compatível com a ligação USB e o tipo de sonda.

É necessário algum software específico para utilizar este sensor?

A necessidade de software específico depende do equipamento de mesa ao qual o sensor será ligado. Geralmente, os equipamentos modernos já possuem o firmware necessário para reconhecer e integrar este tipo de sensor USB, mas é sempre recomendável verificar a compatibilidade no manual do seu aparelho.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste sensor?

Para a limpeza, recomenda-se a utilização de um pano húmido com detergente suave e água morna, evitando a imersão completa da parte eletrónica. É fundamental secar bem o sensor após a limpeza e armazená-lo em local seco para prolongar a sua vida útil e garantir a precisão das medições.