

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 rápido
ao produto

Sensor de Temperatura de Núcleo Externo USB para Sous-Vide e Pasteurização

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.318	Modelo:	Sensor temp. núcleo externo (chão)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Sensor temp. núcleo externo (chão)

Descricao Resumida

Sensor de temperatura de núcleo externo com ligação USB, ideal para monitorização precisa em processos de sous-vide e pasteurização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta a precisão nos seus processos de sous-vide e pasteurização com este sensor de temperatura de núcleo externo, concebido para medições precisas através de interface USB. Ideal para controlo rigoroso em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que exigem conformidade com normas HACCP.

sensor temperatura núcleo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Acessório Universal (Sous-Vide / Pasteurização)
Conectividade	USB
Aplicação	Sensor de temperatura de núcleo externo (inserível por fora)

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs Executivos em hotéis e restaurantes de alta gastronomia que utilizam métodos de confeção sous-vide e pasteurização. Permite o controlo exato da temperatura interna dos alimentos, assegurando a qualidade e segurança alimentar exigida pelas normas HACCP em serviços de catering ou buffets de grande dimensão.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este sensor de núcleo externo USB oferece uma solução robusta e fiável para monitorizar a temperatura interna em equipamentos de sous-vide e pasteurização. A sua interface USB garante uma integração simples com sistemas de registo de dados, facilitando a auditoria e a conformidade com rigorosos padrões de segurança alimentar, essencial para operações de média e grande escala.

Perguntas Frequentes

Este sensor é compatível com todos os equipamentos de sous-vide?

O sensor é um acessório universal com interface USB, sendo compatível com qualquer equipamento que permita a sua ligação e leitura de dados, incluindo sistemas de pasteurização e cocção sous-vide.

Qual a vantagem de usar um sensor de núcleo externo?

Um sensor de núcleo externo permite monitorizar a temperatura exata no interior do alimento durante o processo de confeção sous-vide ou pasteurização, garantindo a uniformidade do aquecimento e a segurança alimentar.

É necessário software específico para usar este sensor?

A interface USB permite a ligação a um computador ou sistema de registo de dados compatível. O software específico para a leitura e registo dependerá do sistema ao qual o sensor for conectado.

Este sensor cumpre normas de segurança alimentar?

Embora o sensor em si seja um acessório, a sua utilização correta em conjunto com equipamentos certificados e processos validados garante a conformidade com normas como HACCP, assegurando a segurança e qualidade dos alimentos.

Qual a garantia para este sensor de temperatura?

A garantia padrão para acessórios técnicos é de 1 ano, cobrindo defeitos de fabrico. Recomenda-se a consulta dos termos e condições específicos para mais detalhes.