

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

Termómetro Frigorífico em Inox com Base para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	LA62450	Modelo:	LA62450
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624506

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62450
EAN	8414271624506
Material	Inox

Descricao Resumida

Termómetro frigorífico em inox com base, ideal para monitorização precisa da temperatura em cozinhas profissionais. Garante segurança alimentar e conformidade com normas.

Descricao Completa

Mantenha a temperatura ideal em frigoríficos profissionais com este termómetro de precisão, essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias e unidades de hotelaria que necessitam de controlo rigoroso.

termómetro frigorífico profissional — Características Técnicas

Dimensões	65 x 40 x 70 mm
Peso	41 g
Material	Inox

Aplicações Profissionais

Para o gestor de F&B de um hotel que necessita de monitorizar temperaturas em diversas áreas de armazenamento, ou para o proprietário de um snack-bar que quer assegurar a conservação de gelados e bebidas, este termómetro é uma ferramenta indispensável. Permite um controlo contínuo e fiável das condições de refrigeração, vital para cumprir normas de segurança alimentar e manter a integridade dos produtos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Com uma construção robusta em inox, este termómetro para frigorífico garante durabilidade em ambientes de cozinha profissional. As suas dimensões compactas (65 x 40 x 70 mm) e peso reduzido (41 g) facilitam a sua colocação em qualquer área do refrigerador sem ocupar espaço valioso. A sua base integrada permite uma fácil fixação ou posicionamento autónomo, assegurando leituras precisas da temperatura ambiente interior.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que este termómetro mede?	?
---	---

A gama de temperaturas exata não está especificada nos dados fornecidos, mas este termómetro é concebido para monitorizar as condições típicas de um frigorífico profissional.

É necessário ligar este termómetro a alguma fonte de energia?

Não, este é um termómetro mecânico que não requer baterias nem ligação a qualquer fonte de energia.

O material em inox é adequado para ambientes com humidade?

Sim, o aço inoxidável (inox) é um material resistente à corrosão e à humidade, sendo ideal para utilização em frigoríficos e outras áreas de cozinhas profissionais sujeitas a variações de temperatura e humidade.

O termómetro inclui alguma certificação de segurança alimentar?

As certificações específicas como HACCP ou CE não foram fornecidas nos dados do produto. No entanto, o material em inox é geralmente considerado seguro para contacto com alimentos.

Este termómetro pode ser usado em congeladores?

Embora projetado para frigoríficos, a sua capacidade de medir temperaturas baixas dependerá da sua gama de operação específica. Para congeladores, recomenda-se a consulta das especificações detalhadas do fabricante ou a escolha de um termómetro especificamente indicado para temperaturas de congelação.