

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

Termómetro com Base para Controlo de Temperatura -30°C a 30°C

Informacoes do Produto

SKU:	LA62454	Modelo:	LA62454
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624544

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62454
EAN	8414271624544
Material	Plástico

Descricao Resumida

Termómetro com base para monitorização de temperaturas entre -30°C e 30°C. Essencial para controlo de frio em cozinhas profissionais e armazenamento de alimentos.

Descricao Completa

Controle a temperatura exata dos seus cozinhados com o Termómetro de Forno com Base. Essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade das suas preparações em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

termómetro de forno — Características Técnicas

Variação de Temperatura	-30 °C a 30 °C
Material	Plástico
Medidas (L x P x A)	70 x 45 x 90 mm
Peso	70 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de restauração, pastelarias e cafés com cozinha que necessitam de monitorizar com precisão a temperatura interna dos fornos. Garante a confeção segura de alimentos em cozinhas profissionais de pequena e média dimensão.

Porquê Escolher Este Equipamento

A base integrada permite um posicionamento estável no interior do forno, facilitando a leitura contínua da temperatura. O seu design compacto e material resistente asseguram durabilidade em ambientes de cozinha exigentes, cumprindo as normas de segurança alimentar HACCP.

Perguntas Frequentes

Este termómetro é adequado para fornos de convecção?

Sim, este termómetro de forno com base é adequado para monitorizar a temperatura em fornos de convecção, garantindo a precisão necessária para a confeção.

Qual a faixa de temperatura que este aparelho mede?

A faixa de medição deste termómetro abrange de -30 °C a 30 °C, permitindo monitorizar uma amplitude relevante para diversas aplicações de confeção.

De que material é feito o termómetro?

O termómetro é fabricado em plástico resistente, concebido para suportar as condições de operação dentro de um forno profissional.

O termómetro possui certificação HACCP?

Embora o termómetro em si não necessite de certificação HACCP, a sua utilização é fundamental para garantir o controlo de temperatura exigido pelas normas HACCP na confeção de alimentos.

Qual o peso e dimensões do termómetro?

O termómetro pesa 70g e as suas dimensões são 70mm de largura, 45mm de profundidade e 90mm de altura, tornando-o compacto e fácil de manusear.