

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Termómetro com Alarme para Frigorífico e Congelador -40°C a 70°C

Informacoes do Produto

SKU:	LA62456	Modelo:	LA62456
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624568

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62456
EAN	8414271624568

Descricao Resumida

Termómetro digital com alarme para monitorização precisa de temperaturas em frigoríficos e congeladores, essencial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta a conservação ideal dos seus alimentos com o termómetro eletrónico para frigorífico e congelador, essencial para o cumprimento das normas HACCP. Este dispositivo monitoriza continuamente as temperaturas, alertando para desvios críticos que podem comprometer a segurança alimentar e a qualidade dos produtos, desde o rush do serviço num snack-bar até à manutenção do mise en place num hotel.

termómetro eletrónico frigorífico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Faixa de medição sonda frigorífico	Min. 0°C – Max. 70°C
Faixa de medição sonda congelador	Min. -40 °C – Max. 0°C
Dimensões (LxPxA)	183 x 165 x 30 mm
Peso	141 g

Aplicações Profissionais

O termómetro eletrónico LA62456 é ideal para garantir a segurança alimentar em estabelecimentos de pequena e média dimensão. Para o gestor de um snack-bar ou roulote que necessita de controlo rigoroso de temperatura para congelados e refrigerados, ou para o proprietário de uma pastelaria que mantém ingredientes sensíveis, este equipamento assegura a conformidade e a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

O termómetro eletrónico LA62456 distingue-se pela sua fiabilidade na monitorização de temperaturas em frigoríficos e congeladores. Com duas faixas de medição distintas, cobre desde a refrigeração até ao congelador, facilitando o cumprimento das normas de segurança alimentar e a prevenção de perdas de stock por má conservação. A sua simplicidade de utilização e o alerta de temperatura

tornam-no um aliado indispensável na gestão diária de cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que este termómetro monitoriza para frigoríficos?

A faixa de medição para frigoríficos é de 0°C a 70°C.

E para congeladores, qual a temperatura medida?

Para congeladores, a faixa de medição é de -40°C a 0°C.

Este termómetro é adequado para cumprir as normas HACCP?

Sim, a monitorização contínua de temperatura é fundamental para o cumprimento das normas HACCP.

Quais são as dimensões e o peso do termómetro?

As dimensões são 183 x 165 x 30 mm e o peso é de 141 g.

Onde é recomendado usar este termómetro eletrónico?

É recomendado para frigoríficos e congeladores em estabelecimentos de restauração, hotelaria, pastelarias, snack-bares e roulotes que necessitem de controlo preciso de temperatura.