

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Infravermelhos com Laser -50°C a 400°C para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA62457	Modelo:	LA62457
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624575

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62457
EAN	8414271624575

Descricao Resumida

Termómetro infravermelhos com ponteiro laser para medição rápida e sem contacto de -50°C a 400°C. Essencial para controlo de temperatura em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Meça temperaturas com precisão sem contacto, essencial para o controlo de qualidade em cozinhas profissionais. Este termómetro infravermelho, equipado com ponteiro laser e capa protetora, garante leituras rápidas e seguras, cruciais em ambientes de produção intensiva e para cumprir normas HACCP.

termómetro infravermelho — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes com alto volume de serviço ou para o gestor de snack-bar que necessita de verificar a temperatura do óleo das fritadeiras em conformidade com as normas de segurança alimentar. A sua portabilidade e facilidade de uso tornam-no uma ferramenta indispensável em pastelarias para o controlo da temperatura de confeção e em roulotes para garantir a segurança do cliente.

Termómetro Infravermelho — Principais Vantagens

A capacidade de medir temperaturas entre -50°C e 400°C sem contacto físico permite uma avaliação rápida e higiénica de superfícies, líquidos ou alimentos. O ponteiro laser integrado assegura a exatidão do ponto de medição, enquanto a inclusão de uma capa protetora aumenta a durabilidade do equipamento em ambientes exigentes de cozinhas profissionais e garante a sua conformidade com as boas práticas de higiene.

Características Técnicas

Faixa de Medição	-50 °C – 400 °C
Dimensões	257 x 158 x 70 mm
Peso	281 g
Inclui	Capa protetora
Ponteiro Laser	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura que este termómetro mede?

Este termómetro mede temperaturas desde -50 °C até 400 °C.

É seguro utilizar este termómetro em alimentos?

Sim, a medição sem contacto é ideal para garantir a higiene e a segurança alimentar, permitindo verificar temperaturas de alimentos, superfícies e equipamentos sem contaminação cruzada.

O ponteiro laser é visível?

Sim, o ponteiro laser auxilia na identificação precisa do ponto de medição, facilitando a utilização em diferentes cenários da cozinha profissional.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste termómetro?

Estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, roulotes, pastelarias e cozinhas industriais beneficiam enormemente da precisão e rapidez deste termómetro para controlo de processos e segurança alimentar.

Vem com alguma proteção para transporte?

Sim, este termómetro infravermelho inclui uma capa protetora, que ajuda a preservar o equipamento e a mantê-lo em condições ótimas de utilização em ambientes de cozinha profissional.