

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Termómetro Eletrónico Inox -40 °C a 230 °C para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62459	Modelo:	LA62459
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624599

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62459
EAN	8414271624599
Material	Inox

Descricao Resumida

Termómetro eletrónico em aço inoxidável para cozinha profissional, com medição precisa de -40 °C a 230 °C. Essencial para controlo térmico de alimentos.

Descricao Completa

Este termómetro eletrónico em aço inoxidável oferece medições precisas de temperatura entre -40 °C e 230 °C, essencial para o controlo térmico rigoroso em diversas preparações culinárias na cozinha profissional.

Características Técnicas

Variação de Temperatura	-40 °C a 230 °C
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Este termómetro é uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, e qualquer estabelecimento que exija controlo preciso da temperatura de alimentos. É ideal para verificar a confeitaria de carnes, peixes, molhos, sobremesas e líquidos, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos.

Termómetro Eletrónico — Principais Vantagens

- Precisão Elevada:** Garante leituras de temperatura exatas, cruciais para a segurança alimentar e o ponto de confeitaria ideal.
- Ampla Gama de Temperatura:** Abrange desde temperaturas de refrigeração até altas temperaturas de confeitaria, oferecendo versatilidade.
- Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, assegura durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.
- Fácil Utilização:** Design intuitivo para medições rápidas e eficientes, otimizando o fluxo de trabalho.
- Higiene:** O material em inox facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene profissional.

Qual a gama de temperatura que este termómetro consegue medir?

Este termómetro eletrônico foi concebido para medir temperaturas numa vasta gama, desde -40 °C até 230 °C, tornando-o adequado para diversas aplicações na cozinha profissional.

De que material é feito o termómetro?

O termómetro é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para o ambiente de uma cozinha profissional.

É adequado para medir a temperatura de carnes?

Sim, este termómetro é perfeitamente adequado para medir a temperatura interna de carnes, aves e peixes, garantindo que atingem o ponto de confeção desejado e a segurança alimentar.

Como se limpa e mantém o termómetro?

Devido à sua construção em aço inoxidável, o termómetro é fácil de limpar com água e detergente neutro. Recomenda-se secá-lo bem após a lavagem para prolongar a sua vida útil e manter a higiene.

Este termómetro pode ser usado em líquidos?

Sim, o termómetro eletrônico é ideal para medir a temperatura de líquidos como molhos, sopas, óleos ou xaropes, assegurando a consistência e segurança das suas preparações.