

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 Digital para Óleo e Fritura -40°C a 230°C

Informacoes do Produto

SKU:	LA62495	Modelo:	LA62495
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624957

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62495
EAN	8414271624957
Material	Inox

Descricao Resumida

Termómetro digital em inox para medição precisa de temperaturas entre -40°C e 230°C em óleos, frituras e outros alimentos líquidos.

Descricao Completa

Este termómetro digital em aço inoxidável foi concebido para medições de temperatura rápidas e precisas, abrangendo uma vasta gama de -40°C a 230°C, essencial para o controlo térmico em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Este termómetro é uma ferramenta indispensável para o controlo de temperatura em diversas operações de cozinha. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, hamburgarias e rouletes que necessitam de monitorizar a temperatura de óleos para fritura, garantindo a qualidade e segurança alimentar. Também é útil em pastelarias para xaropes, em cantinas para sopas e molhos, e em qualquer estabelecimento que exija precisão na confeção de alimentos líquidos ou semissólidos.

Termómetro Digital — Principais Vantagens

- **Precisão Elevada:** Garante leituras exatas para um controlo rigoroso da confeção.
- **Ampla Gama de Temperatura:** Adequado para aplicações de frio e calor, de -40°C a 230°C.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- **Versatilidade:** Utilizável em óleos, caldos, molhos, xaropes e outros líquidos.
- **Segurança Alimentar:** Ajuda a manter os alimentos na temperatura ideal, prevenindo riscos.

Perguntas Frequentes

Qual a precisão deste termómetro digital?

Este termómetro digital oferece leituras de temperatura altamente precisas, essenciais para garantir a qualidade e segurança dos seus preparados culinários.

Posso utilizá-lo para medir a temperatura de frituras?

Sim, a sua ampla gama de temperatura até 230°C torna-o ideal para monitorizar a temperatura de óleos e frituras, assegurando o ponto de cozedura perfeito e a durabilidade do óleo.

É resistente e fácil de limpar?

Fabricado em aço inoxidável, este termómetro é robusto e concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa facilita a limpeza e higienização.

Qual a gama de temperaturas que este termómetro abrange?

Este equipamento permite medições de temperatura desde os -40°C até aos 230°C, cobrindo uma vasta gama de necessidades para preparações quentes e frias.

É adequado para uso em pastelarias ou para xaropes?

Sim, a sua precisão e gama de temperatura são ideais para pastelarias, permitindo o controlo exato de xaropes, caldas e outras preparações que requerem temperaturas específicas.