

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Termómetro de Açúcar para Cozinha Profissional até 200 °C

Informacoes do Produto

SKU:	LA62533	Modelo:	LA62533
Marca:	LACOR	EAN:	8414271625336

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62533
EAN	8414271625336

Descricao Resumida

Termómetro de açúcar profissional com escala até 200 °C (400 °F) e 21,5 cm de comprimento. Essencial para controlo preciso em confeitaria e cozinha.

Descricao Completa

Este termómetro de açúcar profissional atinge 200 °C, assegurando medições precisas para confeções de alta exigência, desde a pastelaria até ao fabrico de doces em escala industrial. Essencial para o controlo rigoroso de temperatura em processos críticos como a caramelização, garantindo a qualidade e consistência dos produtos finais em qualquer cozinha profissional.

Termómetro de Açúcar — Características Técnicas

Escala	Até 200 °C / 400 °F
Comprimento	21,5 cm
Medidas (aprox.)	220 x 20 x 20 mm
Peso	65 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, confeitarias e unidades de produção de doces que necessitam de controlo preciso de temperatura em processos de açúcar. Para o pasteleiro de snack-bar ou de hotel que exige a perfeição na confeção de sobremesas, compotas e outros produtos que requerem atingir pontos de açúcar específicos. Essencial também em cozinhas profissionais para a elaboração de molhos e caldas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este termómetro de açúcar de alta precisão oferece leituras fiáveis até 200 °C, garantindo a consistência e qualidade que os profissionais de pastelaria e cozinha exigem. Com um design robusto e compacto (21,5 cm), é fácil de manusear e armazenar, tornando-se um utensílio indispensável para o controlo de temperatura em processos de confeção de açúcar, desde o escaldado ao ponto de fio ou caramelo.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que este termómetro de açúcar atinge?

Este termómetro mede temperaturas até 200 °C (400 °F), ideal para uma vasta gama de aplicações em confeitaria e pastelaria profissional.

É adequado para uso em cozinhas profissionais com produção intensiva?

Sim, o seu design robusto e a precisão das medições tornam-no um utensílio fiável para o uso diário em cozinhas profissionais e unidades de produção alimentar.

Que tipo de aplicações de açúcar são possíveis com este termómetro?

Permite controlar com precisão pontos como fio, bola mole, bola dura, e caramelo, essenciais para a produção de rebuçados, compotas, glacês e outras preparações de açúcar.

Qual o material de construção deste termómetro?

Embora não especificado nos dados, termómetros desta gama são tipicamente construídos em aço inoxidável para garantir durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.

O termómetro inclui alguma certificação de segurança alimentar?

Os dados fornecidos não especificam certificações como HACCP ou CE para este termómetro. Contudo, o seu uso é seguro quando aplicado corretamente nas suas funções de medição de temperatura.