

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Balança de Controlo de Peso Profissional 15kg DSN15

Informacoes do Produto

SKU:	CHDSN15	Modelo:	DSN15
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	15 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DSN15
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Balança profissional de 15kg com fração de 0,5g, ecrã LCD e funções de tara/contagem. Ideal para cozinhas comerciais e restauração.

Descricao Completa

Balança controlo peso — Balança de Controlo — Principais Vantagens

Esta balança é uma ferramenta fiável e robusta para qualquer negócio que exija precisão na pesagem diária. Com uma capacidade máxima de 15 kg e uma fração de 0,5 g, assegura medições exatas para otimizar os processos de confeção e controlo de porções. A sua construção em ABS e placa de aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de manutenção, mesmo em ambientes profissionais exigentes. É um equipamento essencial para manter a consistência e a qualidade dos seus produtos.

A versatilidade deste equipamento é inegável, oferecendo múltiplas funções como acumulação, zeragem, tara e contagem de peças, que simplificam as operações diárias. Concebida para resistir ao uso contínuo, inclui proteção contra sobrecarga, garantindo uma vida útil prolongada. Os seus pés reguláveis em altura e o nível de bolha integrado permitem uma instalação perfeita em qualquer superfície de trabalho, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, talhos e outras cozinhas profissionais, este instrumento de pesagem é indispensável na preparação de alimentos, doseamento de ingredientes e controlo de stock. A função de "filtro de animais em movimento" torna-a também adequada para consultórios veterinários ou lojas de animais, onde a pesagem de pequenas criaturas exige estabilidade. A sua robustez e funcionalidades avançadas tornam-na a escolha acertada para qualquer contexto onde a medição precisa seja crucial para a eficiência operacional.

Quer seja para pesar porções em restauração, ingredientes em padarias ou para um rigoroso controlo de peso em armazéns, esta solução ergonómica oferece o desempenho necessário. O ecrã LCD retroiluminado e os sete símbolos de indicação de função garantem uma leitura fácil e rápida, contribuindo para um fluxo de trabalho mais ágil e produtivo na sua cozinha ou estabelecimento.

Características Técnicas

Ecrã	LCD retroiluminado, 5 dígitos de 24 mm com 7 símbolos de indicação de função
------	--

Capacidade de Pesagem	15 kg
Fração	0,5 g
Unidades de Medida	g, kg, lb, oz
Material da Caixa	ABS
Material da Placa	Aço inoxidável
Proteção	IP44, contra sobrecarga
Estabilização	Nível de bolha
Pés	4 pés reguláveis em altura
Alimentação	Tensão: 230V, Bateria interna recarregável
Temperatura de Funcionamento	0°C a +40°C
Peso	4 kg
Dimensões do Prato	290 x 230 mm (L x P)
Dimensões Totais	288 x 335 x 110 mm (L x P x A)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pesagem desta balança?

Esta balança possui uma capacidade máxima de pesagem de 15 kg, o que a torna adequada para uma vasta gama de aplicações comerciais.

Quais as unidades de medida disponíveis?

Pode realizar pesagens em gramas (g), quilogramas (kg), libras (lb) e onças (oz), oferecendo grande flexibilidade para diferentes necessidades e mercados.

Este equipamento pode ser utilizado em ambientes húmidos?

Sim, o facto de possuir proteção IP44 significa que está protegida contra salpicos de água, sendo adequada para ambientes de cozinha ou similares.

A balança funciona a bateria?

Sim, além da alimentação de 230V, a balança integra uma bateria interna recarregável, garantindo autonomia e mobilidade.

É fácil de nivelar e assegurar a precisão?

Com 4 pés reguláveis em altura e um nível de bolha integrado, pode facilmente nivelar a balança para garantir medições sempre precisas e fidedignas.