

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Temporizador de Cozinha Analógico Magnético 60 Minutos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE582015	<b>Modelo:</b>	HE582015
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369582015

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE582015

## Descrição Resumida

Controle os tempos de confecção com este temporizador de cozinha analógico, magnético e de 60 minutos, com boa visibilidade e precisão de 1 minuto.

## Descrição Completa

A pontualidade na confecção é crucial em qualquer cozinha profissional, e este marcador de tempo analógico oferece controlo fiável para todas as suas preparações. Com uma contagem regressiva até 60 minutos, este utensílio permite uma gestão eficiente de múltiplos pratos, garantindo a qualidade e o ritmo do serviço.

### temporizador analógico cozinha — temporizador de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	ø80 mm
Altura	30 mm
Peso Líquido	0,134 kg
Tempo Máximo	60 minutos
Precisão	1 minuto
Fixação	Parte traseira magnética
Indicação de Tempo	Marcações a vermelho
Visibilidade	Boa visibilidade à distância

### Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de linha ou cozinheiro em restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares e cantinas, este marcador otimiza o controlo de fervuras, tempos de cozedura e frituras. É igualmente valioso para pastelarias que necessitam de rigor nos tempos de fermentação ou arrefecimento, garantindo resultados consistentes em cada confecção.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A simplicidade e fiabilidade analógica deste marcador diferenciam-no das alternativas digitais complexas, sendo imune a falhas de bateria e fácil de operar com luvas. A sua base magnética oferece flexibilidade na colocação, e as marcações visíveis a vermelho garantem que o tempo restante é imediatamente percebido, mesmo em ambientes de cozinha movimentados, prevenindo queima ou cozedura insuficiente.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como se calibra o temporizador para máxima precisão??**

*Este temporizador analógico não requer calibração complexa. Para ativá-lo, rode o mostrador completamente até aos 60 minutos e, em seguida, ajuste para o tempo desejado.*

### **A base magnética é suficientemente forte para qualquer superfície metálica na cozinha??**

*Sim, a parte traseira magnética foi concebida para aderir firmemente à maioria das superfícies metálicas comuns em cozinhas profissionais, como portas de frigoríficos, exaustores ou armários de inox.*

### **Este temporizador é adequado para ambientes de alta humidade, como perto de fornos a vapor ou máquinas de lavar loiça??**

*O temporizador é robusto para uso em cozinha, mas como é analógico, é recomendável evitar a exposição direta e prolongada a vapores ou humidade extrema para preservar o mecanismo interno e a legibilidade.*

### **Qual a vantagem de um temporizador analógico face a um digital para um chef de linha??**

*Para um chef de linha, a vantagem reside na simplicidade de uso imediato, sem necessidade de baterias ou menus digitais. A visualização a vermelho do tempo restante é intuitiva e rápida, essencial durante o pico do serviço.*

### **Posso usar este temporizador para processos que exigem menos de um minuto??**

*Com uma precisão de 1 minuto, este temporizador é ideal para intervalos de tempo a partir de 1 minuto. Para necessidades de sub-minuto, um temporizador digital com segundos pode ser mais adequado.*