

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Termómetro para Assados com Temporizador Digital -50°C a 250°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE271346	<b>Modelo:</b>	HE271346
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369271346

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE271346
<b>EAN</b>	8711369271346

## Descricao Resumida

Termómetro digital com temporizador para monitorização precisa de assados, com sonda de 150mm resistente ao forno. Mede de -50°C a 250°C. Pilha incluída.

## Descricao Completa

Este termómetro digital com temporizador é uma ferramenta essencial para monitorizar com precisão a temperatura interna de assados, garantindo pontos de cozedura perfeitos em qualquer cozinha profissional.

### Termómetro para assados profissional — Termómetro Assados — Características Técnicas

<b>Função</b>	Termómetro e Temporizador
<b>Intervalo de Temperatura</b>	-50°C a 250°C
<b>Unidade de Medida</b>	°C ou °F
<b>Escala</b>	1°C
<b>Sonda</b>	Aço inoxidável, 150 mm
<b>Resistência da Sonda</b>	Adequada para forno (resistente ao calor)
<b>Funções Adicionais</b>	Bloqueio de monitorização, Min./Máx. temperatura, Alerta de temperatura
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	65x70x17 mm
<b>Alimentação</b>	Pilha (incluída)

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hotéis, cantinas e catering, onde a precisão na confeção de carnes, peixes e outros assados é crucial para a qualidade do prato final. Perfeito também para snack-bares e roulotes que servem pratos do dia.

## Termómetro Digital — Principais Vantagens

---

A precisão na medição de  $-50^{\circ}\text{C}$  a  $250^{\circ}\text{C}$ , aliada à função de temporizador, permite um controlo rigoroso do processo de confeção. A sonda em aço inoxidável, resistente ao calor, pode ser utilizada diretamente no forno, e as funções de alerta e registo de temperaturas mínimas/máximas otimizam a gestão da cozedura, evitando desperdícios e garantindo a segurança alimentar.

### Qual o intervalo de temperatura que este termómetro consegue medir?

Este termómetro mede temperaturas entre  $-50^{\circ}\text{C}$  e  $250^{\circ}\text{C}$ , adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais.

### Posso usar a sonda diretamente dentro do forno?

Sim, a sonda de 150 mm é fabricada em aço inoxidável e é resistente ao calor, permitindo a sua utilização segura dentro do forno durante a confeção.

### Este termómetro inclui função de temporizador?

Sim, o equipamento integra uma função de temporizador, que complementa a monitorização da temperatura para um controlo total do processo de cozedura.

### Que tipo de pilha utiliza e está incluída?

A informação sobre o tipo de pilha não foi fornecida, mas o equipamento é fornecido com a pilha incluída, pronto a usar.

### É possível definir um alerta de temperatura?

Sim, este termómetro permite a definição de um alerta de temperatura, que o notificará quando o valor desejado for atingido, ideal para garantir o ponto de cozedura exato.