

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



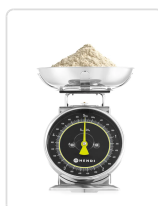
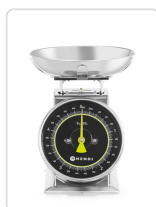
Hotelequip.pt

Balança Mecânica de Cozinha 5 kg, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE580042	Modelo:	580042
Marca:	HENDI	EAN:	8711369580042

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	580042
EAN	8711369580042

Descricao Resumida

Balança mecânica de cozinha em aço inoxidável com capacidade de 5 kg. Leitura clara, sem pilhas, ideal para pesagens precisas em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Esta balança mecânica de cozinha em aço inoxidável oferece uma capacidade máxima de 5 kg, ideal para pesagens precisas sem recurso a pilhas, garantindo fiabilidade e durabilidade em ambientes profissionais.

Balança mecânica de cozinha — Balança Mecânica Cozinha — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo de Balança	Mecânica
Capacidade Máxima	5 kg
Graduação	20 g
Unidade de Leitura	kg
Redefinição para Zero	Manual
Dimensões (L x P x A)	240 x 208 x 252 mm
Dimensões da Taça (Ø x A)	Ø207 x 42 mm
Peso Líquido	1.33 kg

Precisão (<1 kg)	±40 g
Precisão (1-3 kg)	±60 g
Precisão (3-5 kg)	±80 g

Aplicações Profissionais

Esta balança é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, snack-bares e food trucks que necessitam de pesagens rápidas e fiáveis de ingredientes para a confeção diária. A sua robustez e facilidade de utilização tornam-na ideal para ambientes de produção intensiva.

Balança de Cozinha Mecânica — Principais Vantagens

- **Fiabilidade Mecânica:** Funcionamento sem necessidade de pilhas ou eletricidade, garantindo operação contínua.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha.
- **Fácil Utilização:** Mostrador analógico claro e redefinição manual para zero simplificam as operações de pesagem.
- **Manutenção Simples:** Superfícies lisas em aço inoxidável facilitam a limpeza e a higiene.
- **Precisão Consistente:** Adequada para pesagens de até 5 kg com graduação de 20 g, essencial para receitas e controlo de porções.

Esta balança necessita de pilhas ou eletricidade para funcionar?

Não, esta balança é totalmente mecânica e funciona sem qualquer tipo de alimentação elétrica ou pilhas, o que a torna extremamente fiável e prática em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade máxima de pesagem desta balança?

A balança tem uma capacidade máxima de 5 kg, com uma graduação de 20 g, sendo adequada para a maioria das necessidades de pesagem de ingredientes em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter a higiene desta balança?

Sim, a balança é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, o que simplifica a manutenção da higiene em ambientes de cozinha.

Qual a precisão da balança para pesagens de pequenas quantidades?

Para quantidades inferiores a 1 kg, a balança tem uma precisão de ± 40 g. Para pesagens entre 1 kg e 3 kg, a precisão é de ± 60 g, e entre 3 kg e 5 kg, é de ± 80 g.

Esta balança é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o funcionamento mecânico sem dependência de energia tornam-na ideal para o uso diário e contínuo em ambientes exigentes de cozinhas profissionais.