

# 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



Hotelequip.pt

## Termómetro Infravermelhos Laser -60°C a 500°C para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP980400	<b>Modelo:</b>	P980400
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8712591023475

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P980400
<b>EAN</b>	8712591023475

### Descricao Resumida

Termómetro infravermelhos profissional com mira laser, ideal para medição rápida e sem contacto de temperaturas superficiais entre -60°C e 500°C. Ecrã LCD.

## Descricao Completa

Este termómetro infravermelhos com mira laser permite medir rapidamente a temperatura superficial de alimentos e equipamentos, com um alcance de -60°C a 500°C, essencial para o controlo de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

### Termómetro de Infravermelhos — Termómetro Infravermelhos — Características Técnicas

<b>Material</b>	Plástico
<b>Cor</b>	Preto e Amarelo
<b>Largura</b>	215 mm
<b>Profundidade</b>	115 mm
<b>Altura</b>	65 mm
<b>Peso</b>	0.21 kg
<b>Gama de Temperatura</b>	-60°C a 500°C
<b>Tipo de Medição</b>	Sem contacto (infravermelhos)
<b>Mira Laser</b>	Sim
<b>Ecrã</b>	LCD

### Aplicações Profissionais

Este termómetro é uma ferramenta indispensável para chefs e gestores de F&B, permitindo o controlo rápido de temperaturas em diversas operações. É ideal para verificar a temperatura de superfícies em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias, roulotes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras, bem como em serviços de catering e hotelaria.

## Termómetro Infravermelhos — Principais Vantagens

---

- Medição de temperatura rápida e sem contacto, crucial para a higiene e segurança alimentar.
- Ampla gama de temperatura de  $-60^{\circ}\text{C}$  a  $500^{\circ}\text{C}$ , adequada para diversas aplicações em cozinhas profissionais.
- Ecrã LCD de fácil leitura, garantindo uma interpretação rápida dos dados.
- Design robusto em plástico resistente, assegurando durabilidade em ambientes exigentes.
- Mira laser para uma precisão elevada no ponto exato de medição.