

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Termómetro de Confeção Digital 23 cm -50°C a 300°C

Informacoes do Produto

SKU:	PJP981601	Modelo:	P981601
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P981601

Descricao Resumida

Termómetro digital de confeção com 23 cm, ideal para cozinhas profissionais. Mede temperaturas de -50°C a 300°C com precisão e possui capa protetora.

Descricao Completa

Este termómetro digital de confeção de 23 cm é uma ferramenta essencial para o controlo preciso da temperatura em cozinhas profissionais, garantindo a segurança alimentar e a qualidade das preparações.

Termómetro de Cozedura Digital — Termómetro de Confeção — Características Técnicas

Comprimento	23 cm
Tipo	Digital
Intervalo de Temperatura	-50°C a 300°C
Proteção	Capa plástica

Aplicações Profissionais

Este termómetro é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeção, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis e serviços de catering. Permite o controlo rigoroso da temperatura de carnes, molhos, óleos e outros alimentos durante a confeção.

Termómetro — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura para segurança alimentar.
- Ecrã digital de fácil leitura para uma operação simples.
- Ampla gama de temperaturas (-50°C a 300°C) para diversas aplicações.
- Capa plástica protetora que aumenta a durabilidade do equipamento.
- Design robusto e fiável, adequado para o uso intensivo em ambientes profissionais.