

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

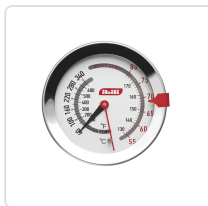


Termómetro para Alimentos e Forno com Sonda em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB743403	Modelo:	743403
Marca:	IBILI	EAN:	8411922435962

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	743403

Descrição Resumida

Termómetro profissional com sonda em aço inoxidável para monitorizar a temperatura de alimentos e forno simultaneamente. Essencial para confeção precisa e segura até 250°C.

Descrição Completa

Monitorize com precisão a temperatura interna dos alimentos e do forno simultaneamente com este termómetro de aço inoxidável. Ideal para garantir o controlo de confeção em estabelecimentos com elevada exigência de qualidade e segurança alimentar.

Termómetro Forno Alimentos Sonda — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Temperatura Máxima de Utilização	250°C (máximo 30 minutos)
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Essencial para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais, pastelarias e estabelecimentos de fast-food que necessitam de controlo rigoroso da temperatura durante a confeção. Permite assegurar que os alimentos atingem os pontos ideais de cozedura, cumprindo normas de segurança alimentar e garantindo a qualidade final.

Controlo de Temperatura Preciso — Principais Vantagens

A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, mesmo em ambientes de cozinha profissional com produção intensiva. O design permite a monitorização simultânea da temperatura interna do alimento e do forno, facultando ajustes em tempo real para otimizar os resultados de confeção e evitar quebras de qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual a fiabilidade deste termómetro em altas temperaturas?

O termómetro pode ser utilizado a temperaturas de forno até 250°C por um período máximo de 30 minutos. É importante notar que a sua estrutura pode alterar de cor devido à exposição a calor intenso, o que é normal e não afeta a sua funcionalidade.

Este termómetro é adequado para uso contínuo em fornos de alta performance?

Este termómetro é concebido para monitorização pontual e não para uso contínuo em temperaturas muito elevadas durante longos períodos. A sua utilização máxima recomendada é de 30 minutos a 250°C. Para monitorização contínua em fornos de alto rendimento, recomendamos termómetros digitais específicos para essa finalidade.

É possível verificar a temperatura do alimento e do forno ao mesmo tempo?

Sim, a principal funcionalidade deste termómetro é permitir a visualização simultânea da temperatura interna do alimento, através da sonda inserida, e da temperatura ambiente dentro do forno.

Qual a quantidade mínima de compra deste termómetro?

A quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 6 unidades, sendo ideal para equipar múltiplos pontos de operação ou para ter stock de substituição.

O material em aço inoxidável é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material amplamente utilizado e seguro para contacto com alimentos em ambientes profissionais, pois é higiénico, resistente à corrosão e não reativo com a maioria dos alimentos.