

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

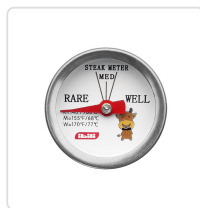
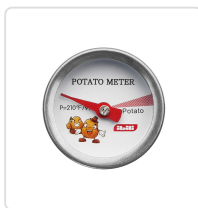


Set 3 Termómetros de Forno com Sonda para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	IB743406	Modelo:	743406
Marca:	IBILI	EAN:	8411922436730

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	743406
EAN	8411922436730

Descricao Resumida

Set de 3 termómetros de forno com sonda em aço inoxidável para medição precisa da temperatura interna de batata, carne e aves. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta a confeção perfeita de carnes, aves e batatas com este set de 3 termómetros de forno com sonda em aço inoxidável. Essenciais para cozinhas profissionais que exigem precisão e controlo sobre o ponto de cozedura, permitindo verificar o interior dos alimentos sem interrupção do processo.

termómetros forno com sonda — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Número de Imagens	4
Quantidade Mínima de Encomenda	6

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais, churrasqueiras ou hotéis que necessitem de um controlo rigoroso da temperatura interna de assados. Permite garantir a segurança alimentar e a qualidade final de pratos como leitão, peru ou vitela, assegurando que atingem o ponto de cozedura ideal para o serviço.

Set Termómetros de Forno com Sonda — Principais Vantagens

Este conjunto de termómetros de forno com sonda oferece uma forma simples e eficaz de monitorizar o interior dos alimentos durante a confeção. Fabricados em aço inoxidável durável, garantem fiabilidade e facilidade de limpeza, sendo um complemento essencial para a gestão de processos em cozinhas profissionais que lidam com confeção de carnes e aves.

Perguntas Frequentes

Como funciona este termómetro de forno com sonda?

Basta inserir a sonda no interior do alimento (carne, ave, batata) durante a confeção para obter uma leitura precisa da temperatura interna.

Para que tipo de alimentos é este set mais recomendado?

O set é ideal para monitorizar a confeção de carnes vermelhas, aves como peru ou frango, e também para verificar o ponto de cozedura de batatas ou outros tubérculos assados.

Posso deixar o termómetro dentro do forno durante todo o processo de cozedura?

Estes termómetros são concebidos para serem utilizados fora do forno. Deve inserir a sonda no alimento antes de o colocar no forno e retirar para ler a temperatura, garantindo assim a sua durabilidade e precisão.

Qual a durabilidade e material destes termómetros?

São fabricados em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e altas temperaturas, garantindo uma longa vida útil em ambiente de cozinha profissional.

O que significa a quantidade mínima de encomenda de 6 unidades?

A quantidade mínima de encomenda de 6 sets é destinada a estabelecimentos que necessitam de múltiplos termómetros para diferentes preparações simultaneamente ou para garantir stock de reposição.