

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Termómetro para Forno Aço Inoxidável 250°C

Informacoes do Produto

SKU:	IB743400	Modelo:	743400
Marca:	IBILI	EAN:	8411922435931

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	743400
EAN	8411922435931

Descricao Resumida

Termómetro de forno em aço inoxidável, ideal para monitorizar temperaturas até 250°C. Garante precisão na confeção de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este termómetro para forno em aço inoxidável é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, permitindo um controlo rigoroso da temperatura interna do forno e assegurando a confeção perfeita de diversos pratos.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Temperatura Máxima	250°C
Lavável na Máquina	Não

Aplicações Profissionais

Este termómetro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que dependem da precisão na confeção em forno. É uma ferramenta valiosa para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, pastelarias, padarias, churrasqueiras e cantinas. Garante que assados, pães, bolos e outros pratos sejam cozinhados à temperatura exata, evitando desperdícios e assegurando a qualidade final.

Termómetro para Forno — Principais Vantagens

- Controlo Preciso:** Permite monitorizar a temperatura interna do forno com exatidão, crucial para receitas que exigem rigor.
- Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência às condições de uma cozinha profissional.
- Leitura Clara:** O mostrador de fácil leitura assegura que a temperatura pode ser verificada rapidamente durante o processo de confeção.
- Versatilidade:** Adequado para fornos elétricos, a gás ou a lenha, em diversos contextos de restauração.
- Otimização da Confeção:** Ajuda a evitar queimar ou cozinhar insuficientemente os alimentos, resultando em pratos de melhor qualidade e menor desperdício.

Como devo posicionar o termómetro dentro do forno?

Para uma leitura precisa, coloque o termómetro no centro do forno, longe das paredes ou resistências, onde a temperatura é mais representativa.

Este termómetro é adequado para fornos de alta temperatura?

Sim, este termómetro foi concebido para monitorizar temperaturas até 250°C, sendo adequado para a maioria das aplicações em fornos profissionais.

Posso lavar o termómetro na máquina de lavar louça?

Não, este termómetro não é apto para lavagem em máquina. Recomenda-se a limpeza manual com um pano húmido para preservar a sua precisão e durabilidade.

Com que frequência devo verificar a calibração do termómetro?

Embora seja um instrumento robusto, é aconselhável verificar periodicamente a sua precisão, comparando-o com um termómetro de referência, especialmente se notar variações nos resultados de confeção.

É necessário pré-aquecer o forno com o termómetro dentro?

Sim, para obter a leitura mais precisa da temperatura do forno, é recomendável colocar o termómetro antes de pré-aquecer o forno e aguardar que este atinja a temperatura desejada antes de introduzir os alimentos.