

# 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



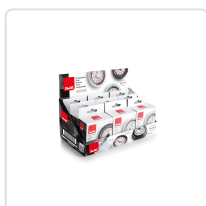
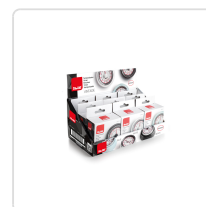
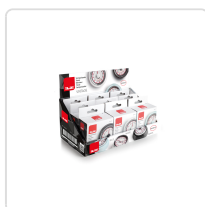
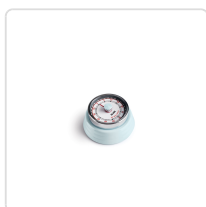
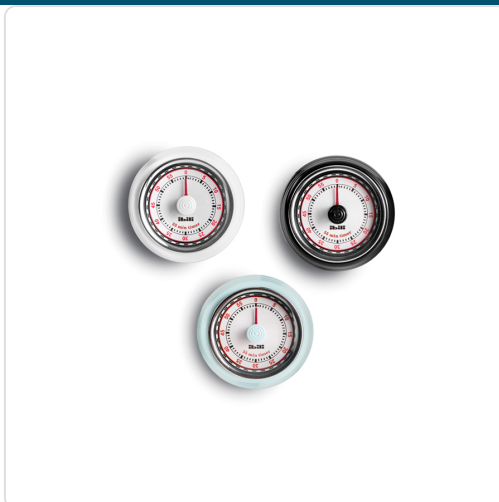
Hotelequip.pt

## Temporizador Mecânico 60 Minutos Magnético para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB669500	<b>Modelo:</b>	669500
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922479997

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	669500
<b>EAN</b>	8411922479997

## Descricao Resumida

Temporizador mecânico de 60 minutos com base magnética, essencial para controle preciso de tempos de confecção em cozinhas profissionais. Robusto e fácil de usar.

## Descricao Completa

Controle o tempo de confecção com precisão em cozinhas profissionais com este temporizador mecânico. O seu design retrô e corpo em aço esmaltado conferem um toque de estilo, enquanto a base magnética garante praticidade na fixação a superfícies metálicas, como fornos ou hottes. Ideal para garantir o ponto exato de cada prato durante o serviço contínuo.

### temporizador mecânico cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material</b>	Aço Esmaltado, Magnético
<b>Capacidade Máxima</b>	60 Minutos
<b>Fixação</b>	Magnética

### Aplicações Profissionais

O temporizador mecânico é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de todos os tamanhos. É particularmente útil em snack-bares e pastelarias que necessitam de controle preciso do tempo de confecção de salgados, bolos ou doces. Para restaurantes tradicionais, garante que pratos como o bacalhau ou o cozido atinjam o ponto ideal, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este temporizador de cozinha destaca-se pelo seu design vintage robusto, construído em aço esmaltado, que combina durabilidade com estética. A sua simplicidade de utilização, bastando girar o mostrador até 60 minutos, torna-o uma solução prática e fiável para o controlo de tempo em ambientes de produção alimentar. A base magnética permite uma fixação segura em diversas superfícies metálicas, mantendo-o sempre acessível.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade máxima de tempo deste temporizador?

Este temporizador mecânico permite programar tempos de até 60 minutos.

### De que material é feito o temporizador?

O corpo do temporizador é fabricado em aço esmaltado, garantindo durabilidade e um acabamento de qualidade.

### É possível fixar o temporizador em superfícies metálicas?

Sim, este modelo possui uma base magnética que permite fixá-lo de forma segura em superfícies como o seu forno, hotte ou outras estruturas metálicas na cozinha.

### Este temporizador requer pilhas ou ligação elétrica?

Não, este é um temporizador mecânico. Funciona através de um mecanismo de corda que é ativado ao girar o mostrador, não necessitando de pilhas ou eletricidade.

### Qual o principal benefício de usar um temporizador mecânico como este?

O principal benefício é a fiabilidade e simplicidade de uso, permitindo um controlo preciso do tempo de confeção em ambientes de cozinha profissional sem depender de eletrónica ou pilhas, ideal para o ritmo acelerado do serviço.

?