

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 de Carne Eletrónico Profissional Inox

Informacoes do Produto

SKU:	LA62453	Modelo:	LA62453
Marca:	LACOR	EAN:	8414271624537

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62453
EAN	8414271624537

Descricao Resumida

Garanta a segurança alimentar com este termómetro de carne eletrónico profissional. Medição rápida e precisa para controlo de confeção. Construção em inox.

Descricao Completa

Obter a temperatura interna exata da carne é crucial para a segurança alimentar e para atingir o ponto de cozedura perfeito em qualquer cozinha profissional. Este termómetro de carne eletrónico, construído em aço inoxidável, oferece uma leitura instantânea e fiável, indispensável para chefs que procuram rigor na confeção. Assegura a conformidade com as normas HACCP e otimiza a qualidade final dos pratos.

termómetro de carne eletrónico — Características Técnicas

Material	Inox
Dimensões (LxPxA)	30 x 100 x 240 mm
Peso	47 g

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante de cozinha tradicional ou o responsável de um snack-bar, a precisão na confeção de carnes grelhadas, assadas ou estufadas é vital. Este utensílio é ideal para cozinhas de média e pequena dimensão, garantindo que bifes, assados e pratos com aves atingem a temperatura interna recomendada, evitando desperdício e assegurando a máxima segurança alimentar para os clientes. Também é um aliado fundamental em talhos ou talhos gourmet para o controlo de maturação e temperatura de conservação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável confere a este termómetro uma durabilidade superior e facilidade de higienização, elementos críticos em qualquer ambiente de cozinha exigente. A sua capacidade de fornecer leituras rápidas e precisas elimina as conjeturas na confeção, permitindo que os profissionais mantenham um controlo rigoroso sobre a qualidade e segurança dos alimentos, essenciais para a reputação e eficiência operacional. O design compacto torna-o fácil de armazenar e manusear durante o rush do serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a importância de usar um termómetro de carne eletrónico numa cozinha profissional?

Um termómetro eletrónico garante que as carnes atingem a temperatura interna segura, prevenindo doenças transmitidas por alimentos e assegurando a qualidade e suculência ideal do produto final, essencial para a reputação do estabelecimento.

Este termómetro é adequado para todos os tipos de carne?

Sim, este termómetro é versátil e pode ser utilizado em diversos tipos de carne, desde aves e porco até bovinos e borrego, permitindo um controlo preciso da temperatura interna para cada corte e método de confeção.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste termómetro?

A sonda em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido e detergente neutro após cada utilização. Evite submergir a unidade eletrónica em água. O material inox facilita a higienização e conformidade com as normas de higiene.

Qual a velocidade de leitura da temperatura deste termómetro?

Este termómetro eletrónico foi concebido para fornecer leituras de temperatura de forma rápida e eficiente, permitindo aos cozinheiros e chefs obterem feedback quase instantâneo sobre o ponto de cozedura da carne.

Este termómetro possui alguma certificação de segurança alimentar?

Embora a certificação específica não esteja detalhada, a utilização de termómetros de precisão como este é uma prática recomendada pelas normas HACCP para garantir a segurança alimentar e o controlo de pontos críticos na confeção. A sua construção em inox contribui para a higiene.