



ThermoMaitre

Termómetro profesional para parrillas, asados y cocidos

El termómetro profesional permite medir la temperatura del núcleo y el grado de cocción de diferentes tipos de carnes, aves y pescados en parrillas, asados y cocidos. El sensor de penetración desplegable dispone de una punta de medición de fácil penetración y por su longitud protege contra las quemaduras. Los sensores de alta velocidad garantizan la realización de las mediciones en muy poco tiempo. El usuario dispone de una comparación directa gracias a la indicación del grado de cocción óptimo para carnes de res, cerdo, cordero, pollo y pescado. Una manejable carcasa, de un atractivo diseño, y una pantalla LC de gran tamaño ofrecen un elevado confort de uso.



- Medición precisa de la temperatura del núcleo
- Para obtener resultados perfectos al cocinar platos de carne y pescado
- Visualización del grado de cocción óptimo para carne de res, cerdo, cordero, pollo y pescado para su comparación directa
- Breve tiempo de medición gracias a la rápida tecnología de sensores
- El sensor de inserción largo e insertable protege fácilmente de las quemaduras
- Muy buena legibilidad de la pantalla

DATOS TÉCNICOS

Magnitud	Temperatura de contacto
Rango de medición temperatura de contacto	-40°C ... 230°C
Precisión temperatura de contacto	± 2°C (-18°C ... 100°C) ± 4°C (<-18°C) ± 4°C (>100°C)
Protección	IP 54
Apagado automático	sí
Características	Punta de medición de 110 mm de longitud (ø 3,5 mm)
Alimentación	3 x 1,5V LR03 (AAA)
Autonomía de trabajo	aprox. 10 h
Dimensiones (An x Al x F)	190 mm x 52 mm x 19,5 mm
Peso	122 g (pilas incluida)



VOLUMEN DE SUMINISTRO

