



ThermoMaitre

Thermomètre professionnel pour le grill, la cuisson et les rôtis

Le thermomètre professionnel de cuisson, barbecue et four permet de mesurer la température à cœur des viandes, volailles et poissons. La sonde rabattable est dotée d'une pointe qui facilite son insertion tandis que sa forme allongée protège des brûlures. Son capteur ultra rapide assure une courte durée de mesure. Le degré de cuisson optimal pour le bœuf, le porc, l'agneau, le poulet et le poisson s'affiche pour permettre une comparaison directe. Avec son boîtier pratique, son joli design et son grand écran LCD, ce thermomètre est facile d'emploi.



- Mesure précise de la température à cœur
- Pour des résultats de cuisson parfaits des viandes et des poissons
- Affichage du degré de cuisson optimal pour le bœuf, le porc, l'agneau, le poulet et le poisson permettant une comparaison directe
- Durée de mesure courte par capteur rapide
- Sonde facile à enfoncer et suffisamment longue pour protéger contre les brûlures
- Écran bien lisible

DONNÉES TECHNIQUES

Grandeur à mesurer	Température de contact
Plage de mesure température de contact	-40°C ... 230°C
Précision température de contact	± 2°C (-18°C ... 100°C) ± 4°C (<-18°C) ± 4°C (>100°C)
Type de protection	IP 54
Arrêt automatique	oui
Caractéristiques	Pointe de mesure de 110 mm de long (ø 3,5 mm)
Alimentation électrique	3 x 1,5V LR03 (AAA)
Durée de fonctionnement	env. 10 h
Dimensions (L x H x P)	190 mm x 52 mm x 19,5 mm
Poids	122 g (piles incluse)



MATÉRIEL LIVRÉ

