



ThermoMaitre

Termometro professionale per grill, cottura e arrosto

Il termometro professionale per grill, cottura e arrosto consente di misurare esattamente la temperatura interna di vari tipi di carne, pollame e pesce. Il sensore a innesto estraibile dispone di una punta di misurazione facilmente inseribile e protegge dalle ustioni grazie alla sua forma allungata. I sensori ad alta velocità consentono tempi di misurazione brevi. Indicando il grado di cottura ottimale di manzo, maiale, agnello, pollo e pesce, l'utilizzatore ottiene un confronto diretto. Un alloggiamento maneggevole dal design accattivante e il grande display LC rendono l'uso confortevole.



- Misurazione esatta della temperatura al centro della massa
- Per risultati di cottura perfetti per piatti di carne e pesce
- Visualizzazione del livello di cottura ottimale per manzo, maiale, agnello, pollo e pesce, per un confronto diretto
- Tempi di misurazione brevi grazie a sensori veloci
- Sensore a inserimento lungo facile da inserire, per evitare ustioni
- Display chiaramente leggibile



DATI TECNICI

Grandezza di misura	Temperatura con contatto
Campo di misura Temperatura con contatto	-40°C ... 230°C
Precisione Temperatura con contatto	± 2°C (-18°C ... 100°C) ± 4°C (<-18°C) ± 4°C (>100°C)
Tipo di protezione	IP 54
Spegnimento automatico	sì
Caratteristiche	Punta di misura di lunghezza 110 mm (ø 3,5 mm)
Alimentazione	3 x 1,5V LR03 (AAA)
Durata di esercizio	circa 10 ore
Dimensioni (L x H x P)	190 mm x 52 mm x 19,5 mm
Peso	122 g (con batterie)

FORNITURA

