



## ThermoMaitre

### Professionele grill-, gaar- en braadthermometer

De professionele grill-, gaar- en braadthermometer maakt een exacte bepaling van de kerntemperatuur van verschillende soorten vlees, gevogelte en vis mogelijk. De uitklapbare insteeksensoren beschikt over een eenvoudig in te voeren meetpunt en beschermt de gebruiker dankzij de lange bouwvorm tegen verbrandingen. De highspeed-sensoriek zorgt voor een korte meettijd. Dankzij de weergave van de optimale gaargraad voor rund, varken, lam, kip en vis heeft de gebruiker een directe vergelijking. Een handige behuizing met aantrekkelijk design en het grote LCD-display zorgen voor een comfortabel gebruik.

- Exacte meting van de kerntemperatuur
- Voor perfecte gaargraad bij vlees- en visgerechten
- Weergave van de optimale gaargraad voor rund, varken, lam, kip en vis voor een directe vergelijking
- Korte meettijd dankzij snelle sensoriek
- Eenvoudig in te voeren lange insteeksensoren beschermt tegen verbranding
- Goed afleesbaar display



#### TECHNISCHE GEGEVENS

<b>Meeteenheid</b>	Contacttemperatuur
<b>Meetbereik contacttemperatuur</b>	-40°C ... 230°C
<b>Nauwkeurigheid contacttemperatuur</b>	± 2°C (-18°C ... 100°C) ± 4°C (<-18°C) ± 4°C (>100°C)
<b>Beschermingsklasse</b>	IP 54
<b>Automatische uitschakeling</b>	ja
<b>Kenmerken</b>	110 mm lange meetpunt (ø 3,5 mm)
<b>Stroomvoorziening</b>	3 x 1,5V LR03 (AAA)
<b>Gebruiksduur</b>	ca. 10 uur
<b>Afmetingen (B x H x D)</b>	190 mm x 52 mm x 19,5 mm
<b>Gewicht</b>	122 g (incl. batterijen)



3x AAA

#### LEVERINGSOMVANG



Artikelnr. 082.029A

GTIN (EAN) 4021563688203

VE 5