



ThermoControl Air



Kabelloze thermometer voor de meting van de kerntemperatuur van verschillende soorten vlees, gevogelte en vis

Met de kabelloze thermometer kan een perfecte gaargraad worden bereikt bij verschillende soorten vlees, gevogelte en vis. De gaarte, de kerntemperatuur en de temperatuur van de gaarruimte worden exact gemeten. De gegevensoverdracht geschiedt heel comfortabel per app, die met zowel IOS als Android functioneert. Duidelijke waarschuwingen zorgen voor een effectieve vermindering van schade aan de te grillen levensmiddelen.

- Voor perfecte gaargraad bij vlees- en visgerechten
- Exacte bepaling van de gaarte/kerntemperatuur
- Effectieve temperatuurbewaking van de gaarruimte
- Eenvoudig gebruik zonder storende kabel
- Ook geschikt voor gebruik aan de draaispies
- Digital Connection-interface voor de eenvoudige gegevensoverdracht naar de app
- Eén app voor twee besturingssystemen: IOS en Android
- Optische en akoestische signalen van de app beschermen tegen verkolen van de te grillen levensmiddelen



TECHNISCHE GEGEVENS

Meeteenheid	Contacttemperatuur Omgevingstemperatuur
Functies	2-kanaals- temperatuurmeting
Meetbereik omgevingstemperatuur	0°C ... 300°C
Nauwkeurigheid omgevingstemperatuur	± 1°C
Meetbereik contacttemperatuur	0°C ... 85°C
Nauwkeurigheid contacttemperatuur	± 1°C
Beschermingsklasse	IP 66
Kenmerken	90 mm lange meetpunt (ø 5,9 mm) Snellaadfunctie (10 min.)
Stroomvoorziening	1 x 1,5V LR03 (AAA)
Gebruiksduur	ca. 4 uur
Afmetingen (B x H x D)	168 mm x 24 mm x 40 mm
Gewicht	80 g (incl. batterij)

LEVERINGSOMVANG

