



ThermoControl Duo



Digitales Thermometer zur Überwachung der Garstufe von Fleischgerichten mit ThermoControl-App über Digital Connection-Funktion

Das digitale Thermometer ermöglicht die Ermittlung der Garstufe und der Kerntemperatur verschiedener Fleisch-, Geflügel- und Fischsorten. Durch die beiden Einsteckfühler kann die Messung an zwei Positionen gleichzeitig durchgeführt werden. Das Gerät ist bis 350°C hitzebeständig und kann durch die starken Haftmagnete einfach am Ofen oder Grill angebracht werden.

- Für perfekte Garergebnisse von Fleisch- und Fischgerichten
- Präzises Ermitteln der Garstufe/Kerntemperatur
- App zur Justierung von vor eingestellter Kerntemperatur, individueller Temperatur, beliebiger Zeit
- Optische und akustische Signale der App schützen vor Verkohlen des Grillguts
- 5 Garstufen rare, medium rare, medium, medium well, well done
- Gerichte unterteilt in Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Fisch
- Digital Connection-Schnittstelle zur einfachen Datenübertragung an App
- Übersichtliche Anzeige: aktuelle Temperatur, Einstellung, Fortschritt
- Starke Haftmagnete zur Befestigung auf metallischen Flächen
- Energiesparende Selbstabschaltung bei Nichtgebrauch



TECHNISCHE DATEN	
Messgröße	Kontakttemperatur
Funktionen	2-Kanal-Temperaturmessung
Messbereich	-50°C ... 300°C
Kontakttemperatur	
Genauigkeit	± 1°C (0°C ... 100°C)
Kontakttemperatur	± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C)
	± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C)
	± 5°C (200°C ... 300°C)
Schutzart	Basiseinheit: IP 54 Temperatursensor: IP 56
Anschlüsse	2 x Temperatursensor
Automatische Abschaltung	nach 20 Minuten
Merkmale	90 mm lange Messspitze (ø 2,5 / 4 mm)
Stromversorgung	2 x 3V CR2032
Betriebsdauer	ca. 150 Std.
Abmessungen (B x H x T)	135 mm x 40 mm x 80 mm
Gewicht	145 g (inkl. Batterie)

LIEFERUMFANG



Artikelnr. 082.429A GTIN (EAN) 4021563705351 VE 5