



ThermoControl Duo



Termometro digitale di monitoraggio del livello di cottura di pietanze a base di pesce con app ThermoControl tramite la funzione Digital Connection

Il termometro digitale consente il rilevamento del livello di cottura e della temperatura interna di diversi tipi di pesce, pollame e carne. Grazie ai due sensori a innesto, la misurazione può avvenire in due posizioni allo stesso tempo. Il dispositivo è resistente al calore fino a 350°C e si può applicare facilmente sul forno o sul grill grazie ai potenti magneti.

- Per risultati di cottura perfetti per piatti di carne e pesce
- Determinazione precisa del livello di cottura/temperatura interna
- App per la regolazione della temperatura interna preimpostata, della temperatura individuale, in qualsiasi momento
- I segnali ottici e acustici dell'app evitano che il cibo si carbonizzi
- 5 livelli di cottura rare, medium rare, medium, medium well, well done
- Pietanze suddivise in manzo, maiale, agnello, pollo, pesce
- Interfaccia Digital Connection per un facile trasferimento dei dati all'app
- Visualizzazione ben visibile: temperatura corrente, impostazione, avanzamento
- Potenti magneti per il fissaggio sulle superfici in metallo
- Spegnimento automatico a risparmio energetico quando non in uso



DATI TECNICI

Grandezza di misura	Temperatura con contatto
Funzioni	Misurazione della temperatura a 2 canali
Campo di misura Temperatura con contatto	-50°C ... 300°C
Precisione Temperatura con contatto	± 1°C (0°C ... 100°C) ± 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)
Tipo di protezione	Unità base: IP 54 Sensore di temperatura: IP 56
Collegamenti	2 x sensori di temperatura
Spegnimento automatico	dopo 20 minuti
Caratteristiche	Punta di misura di lunghezza 90 mm (ø 2,5 / 4 mm)
Alimentazione	2 x 3V CR2032
Durata di esercizio	circa 150 ore
Dimensioni (L x H x P)	135 mm x 40 mm x 80 mm
Peso	145 g (con batteria)

FORNITURA

