



ThermoControl Duo



Digitale thermometer voor de bewaking van de gaarte van vleesgerechten met ThermoControl-app via digital connection-functie

Met de digitale thermometer kan de gaarte en de kerntemperatuur van verschillende soorten vlees, gevogelte en vis worden bepaald. Met de beide insteeksensoren kan de meting op twee posities tegelijk worden uitgevoerd. Het toestel is hittebestendig tot 350 °C en kan dankzij de sterke hechtmagneten eenvoudig op de oven of de barbecue worden aangebracht.

- Voor perfecte gaargraad bij vlees- en visgerechten
- Exacte bepaling van de gaarte/kerntemperatuur
- App voor de afstelling van een voorinstelde kerntemperatuur, de instelling van een individuele temperatuur en een willekeurige tijd
- Optische en akoestische signalen van de app beschermen tegen verkoken van de te grillen levensmiddelen
- 5 gaarten: rare, medium rare, medium, medium well, well done
- Gerechten onderverdeeld in rund, varken, gevogelte, vis
- Digital Connection-interface voor de eenvoudige gegevensoverdracht naar de app
- Overzichtelijke weergave: actuele temperatuur, instelling, vordering
- Sterke hechtmagneten voor de bevestiging op metalen oppervlakken
- Energiebesparende automatische uitschakeling bij niet-gebruik



TECHNISCHE GEGEVENS

Meeteenheid	Contacttemperatuur
Funcities	2-kanaals-temperatuurmeting
Meetbereik contacttemperatuur	-50°C ... 300°C
Nauwkeurigheid contacttemperatuur	± 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)
Beschermingsklasse	Basiseenheid: IP 54 Temperatuursensor: IP 56
Aansluitingen	2 x temperatuursensor
Automatische uitschakeling	na 20 minuten
Kenmerken	90 mm lange meetpunt (ø 2,5 / 4 mm)
Stroomvoorziening	2 x 3V CR2032
Gebruiksduur	ca. 150 uur
Afmetingen (B x H x D)	135 mm x 40 mm x 80 mm
Gewicht	145 g (incl. batterij)

LEVERINGSOMVANG

