



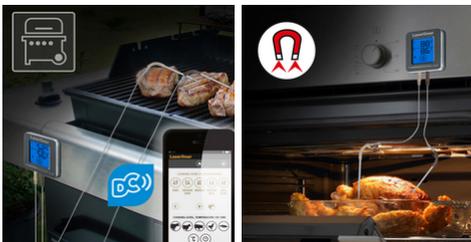
ThermoControl Duo



Termómetro digital para a monitorização do nível de cozedura de pratos de carne com a app ThermoControl através da função Digital Connection

O termómetro digital permite a determinação do nível de cozedura e da temperatura interior de tipos diferentes de carne, aves e peixe. Com os dois sensores de inserção é possível realizar a medição em duas posições ao mesmo tempo. O aparelho é resistente ao calor até 350°C e pode ser instalado facilmente no forno ou no grelhador devido aos magnetes aderentes fortes.

- Para resultados de cozimento perfeitos de pratos de carne e peixe
- Determinação precisa do nível de cozedura/da temperatura interior
- App para o ajuste de temperatura predefinida, temperatura individual, hora à escolha
- Os sinais visuais e acústicos da app protegem os grelhados de ficarem queimados
- 5 níveis de cozedura: rare, medium rare, medium, medium well, well done
- Pratos divididos em vaca, porco, borrego, aves, peixe
- Interface Digital Connection para a transmissão fácil de dados à app
- Visor perceptível: temperatura atual, ajuste, evolução
- Magnetes aderentes fortes para a fixação em superfícies metálicas
- Desconexão automática que poupa energia mediante inatividade



DADOS TÉCNICOS

Grandeza a medir	Temperatura por contacto
Funções	Medição de temperatura com 2 canais
Gama de medição temperatura por contacto	-50°C ... 300°C
Precisão temperatura por contacto	± 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 de protecção	Unidade básica: IP 54 Sensor de temperatura: IP 56
Ligações	2 x sensor de temperatura
Desconexão automática	após 20 minutos
Características	Ponta de medição com 90 mm de comprimento (ø 2,5 / 4 mm)
Abastecimento de corrente	2 x 3V CR2032
Duração operacional	aprox. 150 horas
Dimensões (L x A x P)	135 mm x 40 mm x 80 mm
Peso	145 g (incl. pilha)

VOLUME DE FORNECIMENTO



Item no. 082.429A

GTIN (EAN) 4021563705351

UV 5