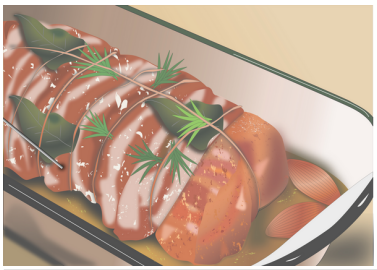
Laserliner

ThermoMaitre

Termómetro profissional para grelhados, cozidos e assados

O termómetro profissional para grelhados, cozidos e assados possibilita a determinação exata da temperatura no interior de tipos diferentes de carne, aves e peixe. O sensor de introdução desdobrável tem uma ponta de medição facilmente introduzível e, com a sua forma longa, protege contra escaldaduras. O sistema sensor Highspeed permite um tempo de medição curto. Com a indicação do grau de cozedura ideal para vaca, porco, cordeiro, galinha e peixe, o utilizador tem uma comparação direta. Uma caixa prática com design atrativo e o visor LC grande tornam a utilização agradável.



- Medição exata da temperatura interior
- Para resultados de cozimento perfeitos de pratos de carne e peixe
- Indicação do grau de cozedura ideal para vaca, porco, cordeiro, galinha e peixe para uma comparação direta
- Tempo de medição curto devido ao sistema sensor rápido
- O longo sensor de introdução fácil protege contra escaldadura
- Visor bem visível

DADOS TÉCNICOS

Grandeza a medir	Temperatura por contacto
Gama de medição temperatura por contacto	-40°C … 230°C
Precisão temperatura por contacto	± 2°C (-18°C ... 100°C) ± 4°C (<-18°C) ± 4°C (>100°C)
Tipo de protecção	IP 54
Desconexão automática	sim
Características	Ponta de medição com 110 mm de comprimento (ø 3,5 mm)
Abastecimento de corrente	3 x 1,5V LR03 (AAA)
Duração operacional	aprox. 10 horas
Dimensões (L x A x P)	190 mm x 52 mm x 19,5 mm
Peso	122 g (incl. pilhas)

IP 54

3x AAA

VOLUME DE FORNECIMENTO

Item no. 082.029A	GTIN (EAN) 4021563688203	UV 5