

ThermoControl Air



Termómetro inalámbrico para medir la temperatura del núcleo en diferentes tipos de carnes, aves y pescados

Con el termómetro inalámbrico se puede conseguir una preparación perfecta de diferentes tipos de carnes, aves y pescados. Mide con precisión el grado de cocción, la temperatura del núcleo y la temperatura del horno. La transmisión de datos es muy cómoda con la aplicación apta para sistemas IOS y Android. El aparato protege eficazmente los alimentos sobre la parrilla contra el deterioro mediante señales de aviso muy claras.

- Para obtener resultados perfectos al cocinar platos de carne y pescado
- Determinación precisa del nivel de cocción/temperatura del núcleo
- Control efectivo de la temperatura de la cámara de cocción
- Fácil manejo sin cable entorpecedor
- También se puede usar en la barra rotativa
- Interfaz Digital Connection para una fácil transferencia de datos a la App
- Una aplicación para dos sistemas operativos: IOS y Android
- Las señales visuales y acústicas de la aplicación protegen contra la carbonización de los alimentos

DATOS TÉCNICOS

Magnitud	Temperatura de contacto Temperatura ambiente
Funciones	Medición de temperatura de 2 canales
Rango de medición temperatura ambiente	0°C ... 300°C
Precisión temperatura ambiente	± 1°C
Rango de medición temperatura de contacto	0°C ... 85°C
Precisión temperatura de contacto	± 1°C
Protección	IP 66
Características	Punta de medición de 90 mm de longitud (ø 5,9 mm) Función de carga rápida (10 min)
Alimentación	1 x 1,5V LR03 (AAA)
Autonomía de trabajo	aprox. 4 h
Dimensiones (An x Al x F)	168 mm x 24 mm x 40 mm
Peso	80 g (pila incluida)



VOLUMEN DE SUMINISTRO

