

Food Check thermomètre thermomètre professionnel avec sonde de pénétration permanente

- Gamme de température -49.9°C à 299.9°C
- fait partie intégrante de la norme HACCP
- livré avec certificat de calibration d'usine
- Durée de vie des piles 5 ans
- conçu pour la restauration, la chaîne alimentaire

Le thermomètre Food Check a été spécialement conçu pour les professionnels de la chaîne alimentaire. Il mesure rapidement et avec précision la température des aliments cuits et réfrigérés dans le cadre de la procédure du suivi HACCP pour la sécurité et la santé. Il mesure la cuisson des aliments de même.

Son boîtier ABS a un additif Biomaster anti-bactérien qui réduit la prolifération des bactéries. Il possède un grand écran LCD avec indication «batterie faible». Il s'éteindra automatiquement au bout de 10 minutes de non-utilisation. Il fonctionne dans une gamme de température allant de - 49.°C à + 299.9°C avec une résolution de 0.1°C ou 1°C. Chaque thermomètre «Food Check» est livré avec une sonde de pénétration avec embout en inox de 130mm résistante à une température maximale de 250°C. Le câble en silicone est de 500 mm de long. La poignée et le câble résistent à une température de 90°C. En option, housse de protection en silicone, support pour sonde



En option: support pour sonde, protection en silicone

Données techniques:

Gamme de mesure	-49.9 à 299.9°C
Résolution	0.1°C
Précision	±0.4 ° C (-49.9 à 199.99°C) autrement ± 1°C
Batterie	3 x 1.5 volts AAA
Durée de vie de la pile	min 5 ans (10000 heures)
Type de capteur	Thermocouple Type K
Affichage LCD	12 mm
Dimensions	25 x 56 x 128 mm
Poids	130 grammes
Calibration	certificat de calibration d'usine inclus