

Bi term Profesionální teploměr potravinářský -50° až 300°C

Cena: 444 Kč



Elektronický, velmi přesný jehlový teploměr s LCD displejem. Ideální pro gastronomii. Je vybaven pouzdrem, které chrání teploměr před mechanickým poškozením. Teploměr může být zavěšen kdekoli pomocí provázku nebo připevněn k opasku pomocí sponky. Ideální pro měření teploty masa, jídel, koláčů, tekutin atd.

Technická data:

- sonda vyrobená z nerezové oceli,
- zobrazí uložené min. a maximální výsledky měření,
- teplotní rozsah: -50 °C až + 300 °C (-58 °F až 572 °F),
- tolerance: +/- 1 °C,
- přesnost: 0,1 °C,
- napájení: 1 x LR44 - součástí balení

UPOZORNĚNÍ:

Teploměr nesmí zůstat v troubě během pečení, používá se pouze pro jednorázovou kontrolu teploty během pečení.

Parametry

Výška 24.00 mm;cm;dm;m

Šířka 2.00 mm;cm;dm;m

Délka 3.00 mm;cm;dm;m