

## Kits thermomètre de cuisson sous-vide

► **thermomètre de précision pour une cuisson sous haute surveillance !**

### principe de la cuisson sous vide

- les aliments sont scellés dans des sacs en plastique hermétiques, sans air, et cuits dans un bain d'eau pendant une période prolongée, à des températures inférieures à la normale
- permet d'éviter une cuisson excessive et le dessèchement des aliments
- garde l'intégrité des ingrédients et leurs qualités organoleptiques

### contenu du kit :

#### 1 thermomètre de précision -100 à +1372°C

- -99,9 à +299,9 °C, résolution 0,1 °C
- +300 à +1372 °C, résolution 1 °C
- exactitude :  $\pm 0,4$  °C
- boîtier en plastique ABS avec additif antibactérien Biomaster
- **capteur thermocouple type K**
- affichage LCD 12 mm, écran rétro-éclairé
- arrêt automatique si 10 min de non utilisation
- mémoire de température max/min
- alimentation 3 piles AAA 1,5 V
- dimensions : 25 x 56 x 128 mm / 130 g
- garanti 2 ans, livré avec certificat de calibration

#### 2 et 3 sondes spéciales sous vide

- 2 longueurs : 60 mm et 120 mm
- temps de réponse inférieur à 1 seconde
- 1 mètre de câble en PTFE

#### 4 timer étanche

- étanche : IP65
- boîtier plastique ABS, écran extra large
- programmable jusqu'à 100h par clavier
- alarme sonore volume réglable
- dimensions : 22 x 89 x h130 mm
- alimentation : 2 piles AAA 1,5 V
- magnet et encoche de fixation murale

#### 5 lingettes

- idéales pour le nettoyage des sondes
- 1 pot de 40 lingettes anti-bactériennes
- dimensions : 85x210 mm

#### 6 bande de mousse adhésive

- mousse agréée contact alimentaire
- à coller sur le sac sous vide avant de le percer avec la sonde de cuisson
- 1 rouleau de 1 mètre



### le kit standard contient :

- 1 thermomètre de précision -100 à +1372°C
- 1 sonde spéciale sous vide 60 mm
- 1 sonde spéciale sous vide 120 mm
- 1 timer étanche
- 40 lingettes anti-bactériennes
- 1 rouleau mousse adhésive
- 1 mallette de transport en plastique ABS



### le kit économique contient :

- 1 thermomètre de précision -100 à +1372°C
- 1 sonde spéciale sous vide 60 mm
- 1 rouleau mousse adhésive
- 1 mallette de transport en plastique ABS

| référence                                        | Prix HT |
|--------------------------------------------------|---------|
| ATE1835 Kit standard de cuisson sous vide        |         |
| ATE1836 Kit économique cuisson sous vide         |         |
| accessoires                                      |         |
| ATE1801 lingettes nettoyantes pour sonde, les 40 |         |
| ATE1802 bande de mousse adhésive                 |         |