Kits thermomètre de précision de cuisson sous-vide

principe de la cuisson sous vide

- les aliments sont scellés dans un sac en plastique hermétique, 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 organo-leptiques

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 : ± 0,4 °C
- boîtier en plastique ABS avec additif antibactérien
- **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

contenu du kit économique :

- 1 1 thermomètre -100 à +1372°C
- 2 1 sonde spéciale sous vide 60 mm
- 6 1 rouleau mousse adhésive
- 7 1 mallette de transport

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

contenu du kit standard :

- 1 1 thermomètre -100 à +1372°C
- 2 1 sonde sous vide 60 mm
- 3 1 sonde sous vide 120 mm
- 4 1 timer étanche
- 5 40 lingettes anti-bactériennes
- 6 1 rouleau mousse adhésive
- 7 1 mallette de transport

référence	Prix HT
ATE1835 Kit standard de cuisson sous vide	
ATE1836 Kit économique cuisson sous vide	
accessoires	
ATE1802 bande de mousse adhésive	

Kit thermomètre d'hygiène alimentaire

▶ **pour l'industrie alimentaire ou la restauration**

contenu du kit :

1 thermomètre -200 à +400°C

- compatible HACCP
- étanche : indice de protection IP65
- **compatible capteurs thermocouple type T et thermistance**
- gamme thermocouple type T : -199,9 à +399,9 °C, exactitude ± 0,5 °C
  gamme thermistance : -39,9 à +149,9°C, exactitude ± 0,4 °C
- résolution :
  0,1 °C de -199,9 à +300°C
  1°C de +300 à +399,9°C
- boîtier en plastique ABS
- affichage LCD 12 mm
- fonction Hold, maintien de l'affichage
- alimentation 3 piles AAA 1,5 V
- dimensions : 25 x 56 x 128 mm /130 g
- garantie 2 ans, livré avec certificat de calibration

2 sonde de pénétration

- capteur thermistance
- dimensions : Ø 3,3 x 130 mm
- câble de 1 mètre en PTFE

3 sonde air ou gaz

- pour mesurer la température de l'air à l'intérieur des réfrigérateurs, congélateurs et chambres froides
- capteur Thermocouple type T
- dimensions : 2,4 x 300 mm
- câble de 1 mètre en PTFE
- temps de réponse inférieur à 0,5 seconde

4 lingettes

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

5 carnet de suivi des températures

- format A5
- permet de noter 6 mois de données : températures, temps, initiales de l'opérateur

6 mallette de transport

- en plastique ABS

référence	Prix HT
ATE1840 Kit d'hygiène alimentaire	
accessoires	
ATE1803 carnet de suivi des températures	