Kit thermomètre économique pour la restauration

- ► thermomètre -100 à +1372°C
- pour chambre froide et four

contenu du kit :

1 thermomètre -100 à +1372°C

- étanche : indice de protection IP63
- · capteur thermocouple type K
- gamme : -100 à +1372°C,résolution1°C
- exactitude ± 1 °C
- · boîtier en plastique ABS avec additif antibactérien Biomas-
- affichage LCD 12 mm
- arrêt automatique si 10 min de non utilisation
- 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

- · en acier inox
- · capteur thermocouple type K
- dimensions: Ø 3,3 x 130 mm
- · câble de 1 mètre en PTFE

- temps de réponse inférieur à 3 sec
- pour substances solides, semi-solides et liquides

3 sonde air ou gaz

- · pour mesurer la température de l'air à l'intérieur des réfrigérateurs, congélateurs, chambres froides, fours
- 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

ATE1825 Kit thermomètre restauration économique

accessoires

ATE1803 carnet de suivi des températures

Kit thermomètre pour la restauration professionnelle

thermomètre conforme à la norme EN13485 pour la surveillance des aliments surgelés

contenu du kit :

· connecteur à verrouillage à vis permettant d'interchanger les

· boîtier en plastique ABS avec additif antibactérien Biomas-

1 thermomètre spécial aliments surgelés

compatible avec HACCP

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

6 mallette de transport

en plastique ABS



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

référence ATE1820 Kit thermomètre restauration

professionnelle

accessoires

ATE1803 carnet de suivi des températures

· compatible HACCP

exactitude ± 0.4 °C

affichage LCD 12 mm

sondes

ter

· étanche : indice de protection IP64

· compatible capteur thermistance

gamme: -39.9 à +149.9°C.résolution 0.1°C

• arrêt automatique si 10 min de non utilisation

alimentation 3 piles AAA 1,5 V

dimensions: 25 x 56 x 128 mm /130 g

· garantie 2 ans, certificat de calibration

Prix HT