

Thermomètre A1020 KTP



► Plage de température :

✓ -20 °C à 102 °C

✓ -0 °F à 220 °F



► Profondeur de pénétration :

✓ 120 mm

► Conçu pour :

✓ Mesures de la température à cœur

✓ Contrôle de la température durant le transport et le stockage

Description

Pour les valeurs intérieures : thermomètre analogique à piquer pour les mesures de la température à cœur des aliments réfrigérés et durant la cuisson.



Caractéristiques

- | | |
|---|---|
| • Commande : | - |
| • Modèle : | Analogique |
| • Matériau : | Acier inoxydable
Plastique |
| • Matériau de la sonde de température : | Acier inoxydable |
| • Grand champ d'affichage : | Ø 25 mm |
| • Remarque importante : | Ne pas utiliser dans le four |
| • Profondeur de pénétration : | 120 mm |
| • Avec sonde de température : | Oui |
| • Conçu pour : | Mesures de la température à cœur
Contrôle de la température durant le transport et le stockage |
| • Diamètre de la sonde de température : | 3,8 mm |
| • Couleur : | Blanc
Noir
Argenté |
| • Plage de température : | de -20 °C à 102 °C |

► Continuer à la page suivante

Thermomètre A1020 KTP

- Unités mesure de température : °C
°F
- Pile : -
- Domaines d'utilisation : Cuisines industrielles
Cellules frigorifiques
Cellules de congélation
Chambres froides
Plage de température également en Fahrenheit
- Propriétés : Cache de protection
- Compris : -
- Non fourni : -
- Dimensions : L 27 x P 27 x H 140 mm
- Poids : 0,01 kg

