

Thermomètre A3000 TP



Description

Thermomètre de friture analogique en acier inoxydable jusqu'à 300 °C avec une profondeur d'insertion de 300 mm et un clip de fixation réglable. Échelle Celsius et Fahrenheit. Pour les friteuses et les récipients de cuisson où la température exacte de l'huile doit être visible et contrôlable manuellement – sans électronique, sans pile.

Caractéristiques

- | | |
|---|--|
| • Commande : | - |
| • Matériau de la sonde de température : | Acier inoxydable |
| • Profondeur de pénétration : | 300 mm |
| • Modèle : | Analogique |
| • Avec sonde de température : | Oui |
| • Conçu pour : | Friteuses |
| • Couleur : | Argenté |
| • Plage de température : | de 10 °C à 300 °C |
| • Unités mesure de température : | °C
°F |
| • Pile : | - |
| • Domaines d'utilisation : | Frيره
Cuire |
| • Propriétés : | Plage de température également en Fahrenheit |
| • Compris : | 1 clip de maintien réglable |
| • Non fourni : | - |
| • Matériau : | Acier inoxydable |

► Continuer à la page suivante

Thermomètre A3000 TP

- Remarque importante : -
- Dimensions : L 50 x P 50 x H 320 mm
- Poids : 0,2 kg

