

THERMOMÈTRE DIGITAL - SONDE À PIQUER ÉTANCHE IP67



Consultez cet article sur
shop.sanipousse.com

Présentation du produit

- o Thermomètre digital à sonde alimentaire électronique
- o Étanche IP67
- o Sonde de pénétration en inox de 10 cm
- o °C ou ° F, arrêt automatique 10 min
- o Auto-calibration 0 °C manuelle
- o Plage : de -40 à +230 °C
- o Précision : ± 1 °C : -10 +100 °C, ± 2 °C ou % dehors
- o Résolution : 0.1 °C
- o Alimentation : LR44 1.5 V (fournie)
- o Usage : grand public et professionnel, alimentaire et chaîne du froid

Avantages

Ce thermomètre à sonde alimentaire électronique est un outil formidable pour mesurer la température en pénétration des aliments. Grâce à son étanchéité, il peut être utilisé pour mesurer la température à cœur de nombreux produits en cuisine : caramel, confiture, chocolat, viandes, poissons...

Il est également très pratique pour contrôler la température des produits alimentaires à réception. Il permet de s'assurer que la chaîne du froid a bien été respectée lors du transport. C'est un produit qui s'inscrit dans une démarche HACCP (système d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques).

Ce thermomètre est robuste et d'un excellent rapport qualité/prix. Il a parfaitement sa place en cuisine et ne craint pas l'humidité qui s'y trouve.

Bénéfices

Ce thermomètre digital vous permettra de respecter les normes HACCP concernant le contrôle des températures de cuisson, le contrôle des marchandises à réception et le contrôle des marchandises pendant le stockage.

Vous serez plus serein pour préparer et conserver vos aliments.

Les informations contenues dans cette fiche sont l'expression de la plus exacte et la plus précise possible de nos connaissances actuelles. Elles ne sont données toutefois qu'à titre indicatif. Ces informations ne sauraient impliquer une garantie de notre part. Photos non contractuelles