

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/termometr-gastronomiczny-cyfrowy-haccp-na-podczerwień-z-sonda-od-60c-do-350c-hendi-271254-p-48423.html>



Termometr gastronomiczny cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą od -60C do 350C - Hendi 271254

Cena	420,97 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1012284
Kod producenta	1012284
Kod EAN	8711369271254

Opis produktu

Termometr gastronomiczny cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą

Termometr HACCP od Hendi to doskonałe narzędzie do precyzyjnego pomiaru temperatury w kuchni. Oferuje szeroki zakres pomiarowy od -60°C do 350°C, co czyni go wszechstronnym urządzeniem do różnych zastosowań.

Urządzenie umożliwia pomiar temperatury na dwa sposoby: za pomocą podczerwieni oraz sondy. Dzięki temu, można szybko i dokładnie zmierzyć temperaturę potraw, co jest istotne w gastronomii. Termometr sygnalizuje bezpieczne i niebezpieczne temperatury za pomocą lampek kontrolnych oraz podświetlenia ekranu, co zwiększa komfort użytkowania.

Funkcja automatycznego wyłączania po 15 sekundach przyczynia się do oszczędności energii, co jest istotne w codziennym użytkowaniu. Precyzyjne pomiary z dokładnością do 0,2°C pozwalają na zachowanie najwyższych standardów jakości.

Kluczowe cechy:

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub sondy.
- Stopniowanie co 0,2°C.

Dane techniczne:

- Numer produktu: **271254**
- Stan artykułu: **Nowy**
- Model: **na podczerwień / z sondą**
- Zakres temperatur: **od -60°C do 350°C**
- Stopniowanie: **co 0,2°C**
- Dokładność pomiaru bezdotykowego: **-60/65°C ±1°C | 65/350°C ±1,5%**
- Dokładność pomiaru sondą: **-60/-5°C ±1°C | -5/65°C ±0,5°C | 65/350°C ±1%**
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni: **8:1**
- Funkcja kontroli HACCP: **Tak**
- Zasilanie: **2x bateria AAA (brak w zestawie)**
- Wymiary: **39 x 53 x 158 mm**

W zestawie:

- Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą - Hendi 271254
- **Brak baterii w zestawie.**