

Kit thermomètre pour la restauration professionnelle

- ▶ thermomètre conforme à la norme EN13485 pour la surveillance des aliments surgelés
- ▶ compatible avec HACCP

contenu du kit :

1 thermomètre spécial aliments surgelés

- compatible HACCP
- étanche : indice de protection IP64
- compatible capteur thermistance
- connecteur à verrouillage à vis permettant d'interchanger les sondes
- gamme : -39,9 à +149,9°C, résolution 0,1°C
- exactitude $\pm 0,4$ °C
- boîtier en plastique ABS avec additif antibactérien Biomaster
- 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, certificat de calibration

2 sonde de pénétration

- capteur thermistance
- dimensions : \varnothing 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

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

6 mallette de transport

- en plastique ABS



référence

ATE1820 Kit thermomètre restauration professionnelle

Prix HT

accessoires

ATE1803 carnet de suivi des températures