

Thermomètre à cadran pour catering avec sonde de pénétration

Ce thermomètre est conçu spécifiquement pour mesurer toute la gamme de températures nécessaires dans n'importe quelle cuisine.

Ce thermomètre fait en acier inoxydable est 12cm long et a une boîte de Ø40mm. Il est livré avec un clip en plastique, ce qui permet à l'instrument d'être transporté facilement. La sonde avec une fine pointe peut être insérée dans n'importe quelle sorte d'aliments, de liquides en général ou substances non-solides.



PARAMÈTRES STANDARD

Design: EN 13190

Connexion: Voir croquis

Fermeture : Sceller

Protection IP: IP56

Précision: Classe 1.6

Gamme de température: -40+70°C

Élément capteur: Bande bimétallique

Poids: 24g

Application:

- Cuisine
- Viande
- Réfrigérateurs

MATÉRIAUX

Boîtier: Acier inoxydable

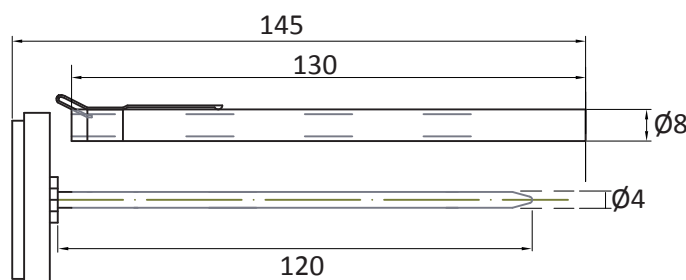
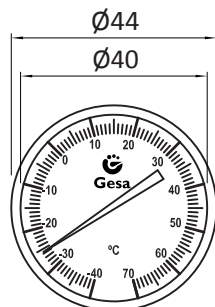
Éléments mécaniques: Alliage de cuivre

Voyant: Acrylic

Cadran: Aluminium laqué en blanc

Aiguille: Aluminium laqué en noir

DIMENSIONS (mm)



Gamme de température selon DIN 16206

| Graduation imprimée sur le cadran (°C) | Gamme de travail (°C) | Subdivision °C/trait | Erreur maximum |
|--|-----------------------|----------------------|----------------|
| -40+70 | -30+60 | 1 | 1.5 |

Comment passer une commande

1. Diamètre du boîtier

Ø40



2. Gamme de température (°C)

-40+70



3. Longueur du plongeur en mm

120



4. Certificat d'étalonnage traçable à ENAC

3 points 6 points
4 points 7 points
5 points Sans certificat

D 51 -

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | |