

Termometr D3000 KTP



► Zakres temperatury:

- ✓ od -50°C do 300°C
- ✓ od -58°F do 572°F



► Głębokość wbijania:

- ✓ 120 mm

► Zastosowanie:

- ✓ Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- ✓ Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania

Opis

Nie ma dla niego zbyt niskich lub zbyt wysokich temperatur: cyfrowy termometr wbijany z bardzo dużym zakresem pomiaru temperatury – od głębokiego mrożenia po przyrządzanie potraw.



Cechy

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Sterowanie: | Elektronicznie |
| • Wersja: | Cyfrowo |
| • Materiał: | Stal szlachetna |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał czujnika temperatury: | Stal szlachetna |
| • Wielkość pola wskaźnika: | szer. 22 x wys. 10 mm |
| • Ważna wskazówka: | Nie stosować w piekarniku |
| • Głębokość wbijania: | 120 mm |
| • Z czujnikiem temperatury: | Tak |
| • Przystosowane do: | Pomiary temperatury wnętrza potrawy
Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania |
| • Średnica czujnika temperatury: | 3,8 mm |
| • Kolor: | Biały
Czarny
Czerwony |
| • Zakres temperatury: | -50 °C do 300 °C |

► Dalej na następnej stronie

Termometr D3000 KTP

- Jednostki miary temperatury: °C
°F
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- Zakres zastosowania: Duże kuchnie
Chłodnie
Chłodnie zamrażarki
Pomieszczenia chłodnicze
- Właściwości: Wyświetlacz LCD
Zakres temperatury również w stopniach Fahrenheita
Funkcja automatycznego wyłączenia po 10 minutach
nasadka ochronna
- W zestawie: 1 bateria
- Nie wchodzi w zakres dostawy: -
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg

