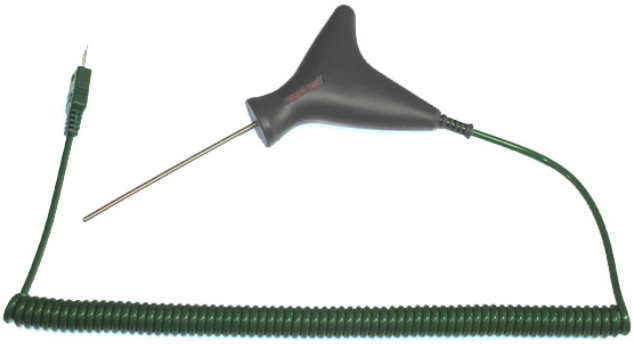
Sonde de temprature usage gnral pour aliments / BBQ facile saisir



Optional Digital Thermometers

GM1312 General Purpose Digital Thermometer (Type K,J,T,E,N,R/S)

Industrial Thermometer Therma 1 (Type K)

Labfacility are the UK's leading manufacturer of Temperature Sensors, Thermocouple Connectors and associated Temperature Instrumentation and stockings of Thermocouple Cables. The Company has been trading since 1971 and is ISO9001 accredited.

LABFACILITY
TEMPERATURE & PROCESS TECHNOLOGY

Datasheet

La sonde usage gnral Easy Grip Food & BBQ est conue pour les pitmasters, les chefs, les traiteurs et tous ceux qui prennent le contrle de la temprature au srieux. Ce thermocouple robuste, hyginique et tanche offre des lectures rapides et prcises dans des environnements de cuisson exigeants, que vous surveilliez une poitrine de buf fume lentement ou que vous dirigiez une cuisine commerciale. Sa poigne ergonomique et antimicrobienne et sa protection IP67 en font un outil incontournable partout o la prcision et lhygine sont essentielles.

Principales caractristiques pour lutilisation du barbecue et de la nourriture :

Robuste et tanche (class IP67) : Conu pour grer les barbecues enfums, la restauration en plein air et les cuisines chaudes haute pression, tanche la poussire et rsistant limmersion court terme.

Poigne hyginique facile saisir : Forme ergonomique et dote dune technologie antimicrobienne pour aider rduire la contamination croise dans les zones de prparation des aliments trs frquentes.

Durabilit teste : Couple et rsistance la traction tests pour rsister une utilisation rpte dans les environnements professionnels de barbecue, de restauration et de restaurant.

Flexible pour tous les scnarios de cuisson : Cble en polyurthane boucl de 2 m avec connecteur IEC moul, idal pour manuvrer autour des grils, des fumoirs et des stations de prparation.

Pourquoi cest parfait pour le barbecue et le service alimentaire

Reste propre : La poigne antimicrobienne Easy Grip aide prvenir la croissance des bactries et la contamination croise, ce qui est essentiel pour la conformit la scurit alimentaire.

Conu pour la chaleur : Rsiste aux conditions de cuisson extrmes, des grillades haute temprature au fumage lent et doux.

Confortable tenir : Poigne ergonomique conue pour de longues heures dans la restauration ou les vnements en plein air.

Une sonde, de nombreuses utilisations : Aussi laise dans les cuisines commerciales, les concours de barbecue que les oprations de restauration grande chelle.

Spcifications

Specifications

General Description	Mineral-insulated thermocouple with 316 stainless-steel sheath for strength and hygiene
Probe Diameter	1.5mm or 3.0mm (PRT: 4.0mm)
Probe Length	100mm or 300mm
Cable Length	2M (extended curly cable)

Termination Type	Type K or T miniature plug (IEC 584), or PRT bare wires (IEC 751)
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C / PRT: 260°C
Min. Temperature	-50°C