

Sonde de temprature pointe daiguille robuste pour aliments / barbecues prise facile



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.

La sonde aiguille robuste pour aliments et barbecues Easy Grip est conçue pour les environnements exigeants de nourriture et de barbecue, offrant une durabilité et une précision robustes dans un seul outil. Dot d'une pointe d'aiguille robuste et d'une poignée antimicrobienne ergonomique Easy Grip, il est conçu pour les chefs, les pitmasters, les traiteurs et les cuisines professionnelles qui exigent fiabilité et hygiène à chaque lecture. Class IP67 pour la protection contre l'eau et la poussière, il est prêt pour la chaleur, la graisse et une utilisation en extérieur.

Principales caractéristiques du BBQ et de la restauration

Ideal pour le barbecue et les conditions de cuisson difficiles : la pointe de l'aiguille robuste pousse les coupes épaisses comme la poitrine et l'épaule de porc sans se plier ni se casser.

Poignée hygiénique facile à saisir : Imprégnée d'une technologie antimicrobienne pour réduire le transfert microbien et garder les outils plus propres pendant la cuisson grand volume.

Conçu pour les environnements difficiles (class IP67) : Entièrement protégé contre la poussière et adapté à une courte immersion dans l'eau, parfait pour les cuisines en désordre et les grillades en plein air.

Une robustesse à laquelle vous pouvez faire confiance : la poignée et le câble ont subi des tests pour leur résistance au couple et à la traction afin de garantir l'intégrité à long terme en cas d'utilisation intensive.

Conception de câble flexible : Le câble en polyuréthane bouclé tendu avec connecteur IEC permet une utilisation facile autour des barbecues, des tables de préparation et des postes de restauration.

Pourquoi c'est un incontournable pour les chefs de barbecue et les professionnels de la restauration

Fiable dans les environnements difficiles : Conçu pour résister aux grillades haute pression, aux trempettes de sauce régulières et aux configurations de restauration rapides.

Favorise des flux de travail sans danger pour les aliments : La poignée antimicrobienne permet une manipulation propre pendant de longues heures de cuisson et de service.

Une prise en main qui dure : La forme ergonomique assure un maintien stable, même lorsque vous portez des gants ou que vous travaillez dans des cuisines à forte consommation de vapeur.

Polyvalent par conception : Qu'il s'agisse de surveiller de grands fumeurs, des cuves à friture ou des files d'attente de banquet très fréquentes, il offre des performances auxquelles vous pouvez faire confiance.

Spécifications

Specifications

General Description	Needle point tip, 316 stainless steel
Sensor Type	Heavy duty thermocouple, Type K or T
Element/hot junction	Single element, grounded junction offering fast response

Probe Diameter	6mm
Probe Length	120mm or 300mm
Cable Length	2M (extended)
Cable Type	2 metre Polyurethane (extended), colour coded in accordance with IEC, ANSI or JIS with moulded on miniature plug
Cable Termination	K or T Miniature plug (IEC 584, ANSI MC96.1 or JIS 1610)
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C
Min. Temperature	-50°C