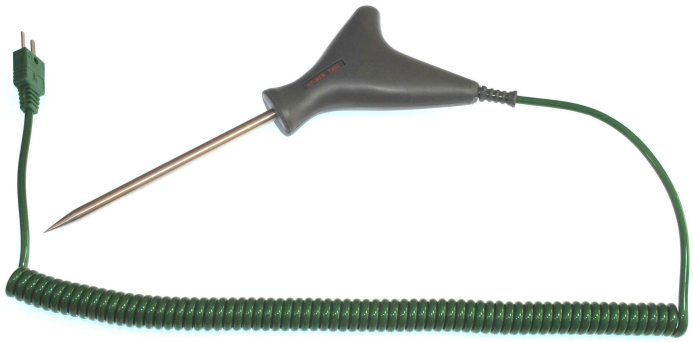
Sonde de temprature pointe daiguille robuste pour aliments / barbecues prise facile



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.

LABFACILITY
TEMPERATURE & PROCESS TECHNOLOGY

Datasheet

La sonde aiguille robuste pour aliments et barbecues Easy Grip est conue pour les environnements exigeants de nourriture et de barbecue, offrant une durabilit et une prcision robustes dans un seul outil. Dot dune pointe daiguille robuste et dune poigne antimicrobienne ergonomique Easy Grip, il est conu pour les chefs, les pitmasters, les traiteurs et les cuisines professionnelles qui exigent fiabilit et hygine chaque lecture. Class IP67 pour la protection contre leau et la poussire, il est prt pour la chaleur, la graisse et une utilisation en extrieur.

Principales caractristiques du BBQ et de la restauration

Idal pour le barbecue et les conditions de cuisson difficiles : la pointe de laiguille robuste pntre les coupes paisses comme la poitrine et lpaule de porc sans se plier ni se casser.

Poigne hyginique facile saisir : Imprgn dune technologie antimicrobienne pour rduire le transfert microbien et garder les outils plus propres pendant la cuisson grand volume.

Conu pour les environnements difficiles (class IP67) : Entirement protg contre la poussire et adapt une courte immersion dans leau, parfait pour les cuisines en dsordre et les grillades en plein air.

Une robustesse laquelle vous pouvez faire confiance : la poigne et le cble ont t tests pour leur rsistance au couple et la traction afin de garantir lintgrit long terme en cas dutilisation intensive.

Conception de cble flexible : Le cble en polyurthane boucl tendu avec connecteur IEC permet une utilisation facile autour des barbecues, des tables de prparation et des postes de restauration.

Pourquoi cest un incontournable pour les chefs de barbecue et les professionnels de la restauration

Fiable dans les environnements difficiles : Conu pour rsister aux grillades haute pression, aux trempettes de sauce rgulires et aux configurations de restauration rapides.

Favorise des flux de travail sans danger pour les aliments : La poigne 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, mme lorsque vous portez des gants ou que vous travaillez dans des cuisines forte consommation de vapeur.

Polyvalent par conception : Quil sagisse de surveiller de grands fumeurs, des cuves friture ou des files dattente de banquet trs frquentes, il offre des performances auxquelles vous pouvez faire confiance.

Spcifications

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