

Sonde de température pointe daiguille pour aliments / BBQ facile saisir

Optional Digital Thermometers



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



Industrial
Thermometer
Therna 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 de température pointe daiguille pour aliments et barbecue Easy Grip fournit des lectures rapides et précises pour les viandes, la volaille, le poisson et les aliments délicats, sans laisser de grandes marques de perforation. Dot d'une poignée antimicrobienne ergonomique Easy Grip et d'une durabilité IP67, c'est l'outil parfait pour les pitmasters, les chefs, les équipes de restauration et les cuisines occupées qui apprécient l'hygiène, la rapidité et le confort.

Principales caractéristiques du BBQ et de la restauration

Ideal pour l'alimentation et le barbecue : La pointe de l'aiguille mince et précise lit de manière experte les poitrines grasses, le poulet, le porc et les fruits de mer avec un minimum de dommages aux tissus.

Poignée hyginique facile à saisir : La protection antimicrobienne intégrée permet de limiter la contamination croisée dans les arrière-cours, les barbecues de compétition, les événements de restauration et les cuisines sérieuses.

Robuste et ténace (classé IP67) : ténace à la poussière et résistant à la graisse, aux déversements et à une brève immersion - emportez-le en toute confiance sur les grills, les fumoirs et les lignes de cuisson commerciales.

Durabilité prouvée : test en couple et en traction pour résister à une utilisation répétée et intensive dans des environnements de préparation des aliments exigeants.

Flexible et résistant à l'enchevêtrement : un câble en polyuréthane bouclé de 2 m avec un connecteur IEC moulé assure une manipulation sans faille dans les zones de préparation et de cuisson.

Pourquoi les grillades et les professionnels de la restauration le choisissent

Vitesse et précision : L'aiguille acérée plonge rapidement dans les coupes les plus grasses, idéale pour la poitrine, les côtes grasses et les poulets entiers.

Propre et fiable : La poignée ergonomique Easy Grip permet de longues sessions de cuisson tout en restant exempte d'accumulation de bactéries en surface.

Conçue pour la chaleur et le désordre : de la fumée et des gouttes aux zones d'aboussures, cette sonde résiste tout.

Un confort qui dure : Facile à tenir, même pendant les longues compétitions ou les services de vacances consécutifs.

Polyvalent pour tous les contextes : Tout aussi précieux dans les barbecues domestiques, les circuits de compétition, les camions de restauration et les cuisines de restaurant.

Spécifications

Specifications

General Description	Stainless-steel, mineral-insulated needle tip with Easy Grip antimicrobial handle for a safe, rugged design
Sensor Type	Available in Type K or Type T thermocouple, or PRT (bare wire IEC/PRT options)

Probe Length	100 mm, 1.5 mm precision needle—ideal for internal temperature checks in meats and delicate foods
Cable Length	2 m curly lead (extended) for reach and flexibility
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C / PRT: 260°C
Min. Temperature	-50°C