LABFACILITY
TEMPERATURE & PROCESS TECHNOLOGY

Sonde de temprature 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 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 de temprature pointe daiguille pour aliments et barbecue Easy Grip fournit des lectures rapides et prcises pour les viandes, la volaille, le poisson et les aliments dlicats, sans laisser de grandes marques de perforation. Dot dune poigne antimicrobienne ergonomique Easy Grip et dune durabilit IP67, cest loutil parfait pour les pitmasters, les chefs, les quipes de restauration et les cuisines occupes qui apprcient lhygine, la rapidit et le confort.

Principales caractristiques du BBQ et de la restauration

Idal pour lalimentation et le barbecue : La pointe de laiguille mince et prcise lit de manire experte les poitrines paisses, le poulet, le porc et les fruits de mer avec un minimum de dommages aux tissus.

Poigne hyginique facile saisir : La protection antimicrobienne intgre permet de limiter la contamination croise dans les arrire-cours, les barbecues de comptition, les vnements de restauration et les cuisines srieuses.

Robuste et tanche (class IP67) : tanche la poussire et rsistant la graisse, aux dversements et une brve immersion - emportez-le en toute confiance sur les grils, les fumoirs et les lignes de cuisson commerciales.

Durabilit prouve : test en couple et en traction pour rsister une utilisation rpte et intensive dans des environnements de prparation des aliments exigeants.

Flexible et rsistant lenchevtrement : un cble en polyurthane boucl de 2 m avec un connecteur IEC moul assure une manipulation sans faille dans les zones de prparation et de cuisson.

Pourquoi les grillades et les professionnels de la restauration le choisissent

Vitesse et prcision : Laiguille acre plonge rapidement dans les coupes les plus paisses, idale pour la poitrine, les ctes leves et les poulets entiers.

Propre et fiable : La poigne ergonomique Easy Grip permet de longues sessions de cuisson tout en restant exempte daccumulation de bactries en surface.

Conue pour la chaleur et le dsordre : de la fume et des gouttes aux zones dclaboussures, cette sonde rsiste tout.

Un confort qui dure : Facile tenir, mme pendant les longues comptitions ou les services de vacances conscutifs.

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

Spcifications

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