



BIOWIN Sp. z o.o.
93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141
tel.: +48 (42) 682 92 55, fax: +48 (42) 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

Elektroniczny termometr do żywności -50C do +300C



SYMBOL

185002

KOD EAN

5904816914009

CHARAKTERYSTYKA / FUNKCJE / DANE TECHNICZNE

Termometr do mierzenia temperatury przygotowywanych potraw.

Sonda ze stali nierdzewnej o długości 140mm

Przycisk °C/°F - służy do włączenia termometru lub zmiany jednostki temperatury na stopnie Celsjusza lub Fahrenheita.

Przycisk ON/OFF - służy do włączenia/wyłączenia termometru

Przycisk HOLD (zatrzymuje na wyświetlaczu wynik pomiaru)

Przycisk MAX/MIN (Wyświetla zapamiętane maksymalne i minimalne wyniki pomiaru)

Zakres i dokładność pomiaru

Zakres temperatury: -50°C do +300°C (-58° F do 572° F)

- Tolerancja: +/-1°C

- Dokładność : 0,1°C

Zasilanie

1x LR44 (w komplecie)

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	3/2/24	1	0,03
Opakowanie jednostkowe	8/3/29	1	0,05
Opakowanie zbiorcze	30/9/27	10	0,54
Paleta Euro	120/80/170	2160	116,7

PRZEZNACZENIE

Elektroniczny, bardzo precyzyjny szpilkowy termometr z wyświetlaczem LCD. Doskonale sprawdzający się w gastronomii. Wyposażony w etui, które chroni termometr przed uszkodzeniami mechanicznymi. Idealny do pomiaru temperatury mięs, potraw, ciast, płynów itp

INFORMACJE DODATKOWE

Termometr posiada możliwość jego zawieszenia w dowolnym miejscu za pomocą sznurka lub przymocowania do paska za pomocą klipsa

GWARANCJA / NORMY

12 miesięcy/ Certyfikat CE

PKWiU

26.51.51.0

VAT

23%