

Laserliner®

ThermoMaître



Thermomètre professionnel pour le grill, la cuisson et les rôtis

Rev.1213



- Appareil numérique de mesure de la température avec capteur enfichable **pour le calcul des températures internes**
- **Durée de mesure courte** par capteur rapide **Highspeed**
- Avec **affichage du degré de cuisson optimal** pour le bœuf, le porc, l'agneau, le poulet et le poisson à des fins de comparaison directe
- Capteur enfichable avec **une pointe de mesure fine et facilement insérable**
- **Un long capteur enfichable** protège contre les brûlures
- Boîtier stable et pratique dans un design élégant
- Possibilité de commuter de **°C à °F**
- **Grand écran d'affichage à cristaux liquides**



Grand écran d'affichage à cristaux liquides



Avec affichage du degré de cuisson optimal



Capteur enfichable long et pliant avec une pointe de mesure très fine

DONNÉES TECHNIQUES

PLAGE DE MESURE -40 °C ... 230 °C
PRÉCISION < -18 °C: ± 4 °C; -18 °C ... 100 °C: ± 2 °C; > 100 °C: ± 4 °C
TEMPS DE RÉACTION 3 sec
HUMIDITÉ RELATIVE DE L'AIR 90% (= / 5%) sans condensation à 30 °C
TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT 0 °C ... 50 °C
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE -20 °C ... 60 °C
ALIMENTATION ELECTRIQUE 3 piles AAA de 1,5 volts alcalines
DURÉE DE FONCTIONNEMENT env. 10 h
CATÉGORIE DE PROTECTION IP 44
DIMENSIONS (L x H x P) 52 x 190 x 19,5 mm
SONDE L 110 mm / ø 3,5 mm
POIDS (piles inclus) 122 g



ThermoMaître
+ piles

Dimensions de l'emballage (L x H x P)
82 x 206 x 44 mm

ARTICLE	RÉF	CODE EAN	QTE
ThermoMaître	082.029A	4 021563 688203	2

3x
AAA
HIGH !
SPEED !