

Termometr A1020 KTP



- ▶ Zakres temperatury:
 - ✓ od -20°C do 102°C
 - ✓ od -0°F do 220°F



- ▶ Głębokość wbijania:
 - ✓ 120 mm
- ▶ Zastosowanie:
 - ✓ Pomiary temperatury wnętrza potrawy
 - ✓ Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania

Opis

Do wartości wewnętrznych: analogowy termometr wbijany do pomiarów temperatur wewnętrzz potrawy na etapie chłodzenia i w czasie obróbki termicznej.



Cechy

- | | |
|----------------------------------|--|
| • Sterowanie: | - |
| • Wersja: | Analogowo |
| • Materiał: | Stal szlachetna |
| | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał czujnika temperatury: | Stal szlachetna |
| • Wielkość pola wskaźnika: | Ø 25 mm |
| • Ważna wskazówka: | Nie stosować w piekarniku |
| • Głębokość wbijania: | 120 mm |
| • Z czujnikiem temperatury: | Tak |
| • Przystosowane do: | Pomiary temperatury wnętrza potrawy |
| | Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania |
| • Średnica czujnika temperatury: | 3,8 mm |
| • Kolor: | Biały |
| | Czarny |
| | Srebrny |
| • Zakres temperatury: | -20 °C do 102 °C |

▶ Dalej na następnej stronie

Termometr A1020 KTP

- Jednostki miary temperatury: °C
°F
- Bateria: -
- Zakres zastosowania: Duże kuchnie
Chłodnie
Chłodnie zamrażarki
Pomieszczenia chłodnicze
- Właściwości: Zakres temperatury również w stopniach Fahrenheita
- W zestawie: nasadka ochronna
- Nie wchodzi w zakres dostawy: -
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg

