

Laserliner

ThermoMaitre



Professionelles Grill-, Gar und Bratenthermometer

Das professionelle Grill-, Gar- und Bratenthermometer ermöglicht die genaue Ermittlung der Kerntemperatur verschiedener Fleisch-, Geflügel- und Fischarten. Der ausklappbare Einsteckfühler verfügt über eine leicht einführbare Messspitze und schützt durch die lange Bauform vor Verbrühungen. Die Highspeed-Sensorik sorgt für eine kurze Messzeit. Durch Anzeige des optimalen Gargrades für Rind, Schwein, Lamm, Huhn und Fisch hat der Anwender den direkten Vergleich. Ein handliches Gehäuse mit attraktivem Design und das große LC-Display machen die Nutzung komfortabel.

- Exakte Messung der Kerntemperatur
- Für perfekte Garergebnisse von Fleisch- und Fischgerichten
- Anzeige des optimalen Gargrades für Rind, Schwein, Lamm, Huhn und Fisch zum direkten Vergleich
- Kurze Messzeit durch schnelle Sensorik
- Leicht einführender, langer Einsteckfühler schützt vor Verbrühung
- Gut ablesbares Display



TECHNISCHE DATEN

MESSGRÖSSE	Kontakttemperatur
MESSBEREICH	-40°C ... 230°C
KONTAKTTEMPERATUR	
GENAUIGKEIT	± 2°C (-18°C ... 100°C)
KONTAKTTEMPERATUR	± 4°C (<-18°C) ± 4°C (>100°C)
SCHUTZART	IP 54
AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG	ja
MERKMALE	110 mm lange Messspitze (ø 3,5 mm)
STROMVERSORGUNG	3 x 1,5V LR03 (AAA)
BETRIEBSDAUER	ca. 10 Std.

