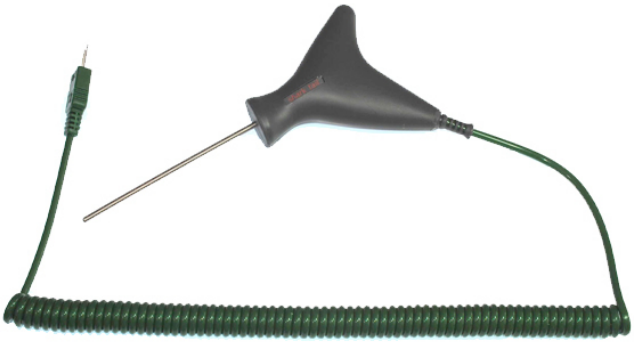
Sonda di temperatura per uso generico per alimenti / barbecue Easy Grip



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 sonda per uso generico Easy Grip Food & BBQ progettata per pitmaster, chef, ristoratori e chiunque prenda sul serio il controllo della temperatura. Questa termocoppia robusta, igienica e impermeabile fornisce letture rapide e accurate in ambienti di cottura difficili, sia che tu stia monitorando un petto affumicato lentamente o gestendo una cucina commerciale. L'impugnatura ergonomica e antimicrobica e la protezione IP67 lo rendono uno strumento ideale ovunque la precisione e l'igiene siano essenziali.

Caratteristiche principali per barbecue e uso alimentare:

Robusto e impermeabile (grado di protezione IP67): costruito per gestire buche barbecue affumicate, catering all'aperto e cucine calde ad alta pressione, a tenuta di polvere e resistente all'immersione a breve termine.

Impugnatura igienica Easy Grip: di forma ergonomica e infusa con tecnologia antimicrobica per aiutare a ridurre la contaminazione incrociata nelle aree di preparazione degli alimenti affollate.

Durata testata: Coppia e resistenza alla trazione testate per resistere all'uso ripetuto in barbecue, catering e ristoranti professionali.

Flessibile per tutti gli scenari di cottura: cavo in poliuretano riccio da 2 m con connettore IEC stampato, ideale per le manovre intorno a griglie, affumicatori e stazioni di preparazione.

Perch perfetto per il barbecue e il servizio di ristorazione

Mantiene la pulizia: l'impugnatura antimicrobica Easy Grip aiuta a prevenire la crescita di batteri e la contaminazione incrociata, fondamentale per la conformit alla sicurezza alimentare.

Costruito per il caldo: resiste a condizioni di cottura estreme, dalla grigliatura ad alta temperatura all'affumicatura lenta e bassa.

Comodo da impugnare: impugnatura ergonomica progettata per lunghe ore in catering o eventi all'aperto.

Una sonda, molti usi: ugualmente a suo agio nelle cucine commerciali, nelle competizioni barbecue e nelle operazioni di catering su larga scala.

Indicazioni

Specifications

General Description	Mineral-insulated thermocouple with 316 stainless-steel sheath for strength and hygiene
Probe Diameter	1.5mm or 3.0mm (PRT: 4.0mm)
Probe Length	100mm or 300mm
Cable Length	2M (extended curly cable)

Termination Type	Type K or T miniature plug (IEC 584), or PRT bare wires (IEC 751)
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C / PRT: 260°C
Min. Temperature	-50°C