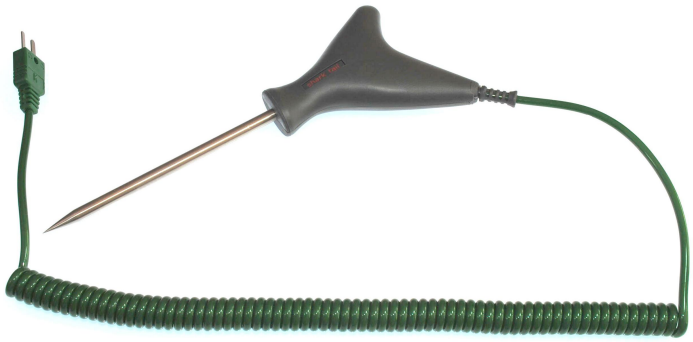
Easy Grip Food / BBQ Sonda di temperatura con punta dell'ago per impieghi gravosi



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 ad ago per alimenti e barbecue Easy Grip costruita per ambienti alimentari e barbecue esigenti, offrendo robustezza, durata e precisione in un unico strumento. Dotato di una robusta punta dell'ago e di un'impugnatura ergonomica antimicrobica Easy Grip, progettato per chef, pitmaster, ristoratori e cucine professionali che richiedono affidabilit e igiene in ogni lettura. Grado di protezione IP67 per la protezione da acqua e polvere, pronto per il calore, il grasso e l'uso all'aperto.

Caratteristiche principali per barbecue e ristorazione

Ideale per barbecue e condizioni di cottura difficili: la punta dell'ago per impieghi gravosi penetra in tagli spessi come petto e spalla di maiale senza piegarsi o rompersi.

Impugnatura igienica Easy Grip: infusa con tecnologia antimicrobica per ridurre il trasferimento microbico e mantenere gli strumenti pi puliti durante la cottura ad alto volume.

Costruito per ambienti difficili (grado di protezione IP67): Completamente protetto contro la polvere e adatto per brevi immersioni in acqua, perfetto per cucine disordinate e grigliate all'aperto.

Robustezza di cui ci si pu fidare: impugnatura e assemblaggio del cavo testati per la coppia e la resistenza alla trazione per garantire l'integrit a lungo termine in caso di uso intenso.

Design flessibile del cavo: il cavo in poliuretano riccio esteso con connettore IEC consente un facile utilizzo intorno a buche per barbecue, tavoli di preparazione e stazioni di catering.

Perch un must per gli chef del barbecue e i professionisti del catering

Affidabile in ambienti difficili: Progettato per resistere a grigliate ad alta pressione, salse costanti e configurazioni di catering frenetiche.

Promuove flussi di lavoro sicuri per gli alimenti: l'impugnatura antimicrobica supporta una manipolazione pulita durante le lunghe ore di cottura e servizio.

Presa che continua: la forma ergonomica garantisce una presa stabile, anche quando si indossano guanti o si lavora in cucine con vapore pesante.

Design versatile: che si tratti di monitorare grandi fumatori, tini per friggere o linee di banchetti affollate, offre prestazioni di cui ti puoi fidare.

Indicazioni

Specifications

General Description	Needle point tip, 316 stainless steel
Sensor Type	Heavy duty thermocouple, Type K or T
Element/hot junction	Single element, grounded junction offering fast response

Probe Diameter	6mm
Probe Length	120mm or 300mm
Cable Length	2M (extended)
Cable Type	2 metre Polyurethane (extended), colour coded in accordance with IEC, ANSI or JIS with moulded on miniature plug
Cable Termination	K or T Miniature plug (IEC 584, ANSI MC96.1 or JIS 1610)
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C
Min. Temperature	-50°C