

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

Optional Digital Thermometers



GM1312 General Purpose Digital Thermometer (Type K,J,T,E,N,R/S)



Industrial Thermometer Therna 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.

La sonda di temperatura con punta dell'ago Easy Grip per alimenti e barbecue fornisce letture rapide e precise per carne, pollame, pesce e alimenti delicati, senza lasciare grandi segni di puntura. Dotato di un'impugnatura ergonomica antimicrobica Easy Grip e di una resistenza con grado di protezione IP67, lo strumento perfetto per pitmaster, chef, team di catering e cucine impegnate che apprezzano l'igiene, la velocità e il comfort.

Caratteristiche principali per barbecue e ristorazione

Ideale per l'uso alimentare e barbecue: la punta dell'ago sottile e precisa legge sapientemente petto spesso, pollo, maiale e frutti di mare con danni minimi ai tessuti.

Impugnatura igienica Easy Grip: la protezione antimicrobica integrata aiuta a limitare la contaminazione incrociata in cortili, barbecue da competizione, eventi di catering e cucine serie.

Robusto e impermeabile (grado di protezione IP67): a tenuta di polvere e resistente a grasso, fuoriuscite e brevi immersioni, portalo con sicurezza su griglie, affumicatori e linee di cottura commerciali.

Durata comprovata: Testato in coppia e trazione per resistere a un uso ripetuto e intenso in ambienti difficili per la preparazione degli alimenti.

Flessibile e resistente ai grovigli: il cavo in poliuretano riccio da 2 m con connettore IEC stampato garantisce una gestione senza soluzione di continuità intorno alle aree di preparazione e cottura.

Perché i grillers e i professionisti del catering lo scelgono

Velocità e precisione: l'ago affilato penetra rapidamente nei tagli più spessi, ideale per petto, costole e polli interi.

Pulito e affidabile: l'impugnatura ergonomica Easy Grip supporta lunghe sessioni di cottura pur rimanendo priva di accumuli batterici superficiali.

Costruita per il calore e il disordine: dal fumo e dalle gocce alle zone di schizzi, questa sonda resiste a tutto.

Comfort che dura: facile da tenere, anche durante lunghe competizioni o servizi di vacanza consecutivi.

Versatile per tutti gli ambienti: Ugualmente prezioso nei barbecue domestici, nei circuiti di gara, nei camion per il catering e nelle cucine dei ristoranti.

Indicazioni

Specifications

General Description	Stainless-steel, mineral-insulated needle tip with Easy Grip antimicrobial handle for a safe, rugged design
Sensor Type	Available in Type K or Type T thermocouple, or PRT (bare wire IEC/PRT options)



LABFACILITY

TEMPERATURE & PROCESS TECHNOLOGY

Probe Length	100 mm, 1.5 mm precision needle—ideal for internal temperature checks in meats and delicate foods
Cable Length	2 m curly lead (extended) for reach and flexibility
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C / PRT: 260°C
Min. Temperature	-50°C