

Thermomètre à sonde pic étanche -40°C / +230°C

Référence produit : 00T821

Unité de facturation : Pièce

Unité de vente : A l'unité

**DESCRIPTIF**

Thermomètre sonde alimentaire électronique pour mesurer la température en pénétration. Il peut être recalibrer sur site. Produit étanche idéal pour utilisation en cuisine pour le sucre (caramel, confiture...) le chocolat ou les viandes. Il est également beaucoup utilisé pour le contrôle de la chaîne du froid, en process HACCP : pour les réceptions ou en cours de process.

DONNEES LOGISTIQUES

EAN13	3369140547286	Colisage	1
Unité	1	Poids colisage	0.04 Kg
Poids	0.04 Kg	Volume colisage	215 Cm ³
Volume	215 Cm ³	Dimension colisage (LxIxh)	21.5 x 5 x 2 (Cm)
Dimension (LxIxh)	21.5 x 5 x 2 (Cm)	Palettisation	5000 Pièce

CARACTERISTIQUES**Matière** Plastique**Précision** 1°C**Indice IP** IP67**Type de thermomètre** A sonde**Plage de température** -40°C / +230°C