

Thermomètre à sonde pic -50°C / +200°C

Référence produit : 00T938

Unité de facturation : Pièce

Unité de vente : A l'unité

**DESCRIPTIF**

Thermomètre alimentaire électronique avec une sonde de pénétration en inox de 10cm pour mesurer la température à coeur. Produit 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	3369140546023	Colisage	25
Unité	1	Poids colisage	0.9 Kg
Poids	0.034 Kg	Volume colisage	27000 Cm ³
Volume	454 Cm ³	Dimension colisage (LxIxh)	30 x 30 x 30 (Cm)
Dimension (LxIxh)	25.2 x 8.2 x 2.2 (Cm)	Palettisation	5000 Pièce

CARACTERISTIQUES**Matière** Plastique**Précision** 1°C**Type de thermomètre** A sonde**Plage de température** -50°C / +200°C