



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Thermomètre charcutier -10+120**

Code Bobet : **2080**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Thermomètre charcutier

Thermomètre pour l'agro-alimentaire avec :

- Corps en verre
- Gaine de protection blanche polypropylène alimentaire stérilisable
- Anneau de suspension intégrée
- Alcool rouge

- Partie supérieure : D.20 mm - lg 220 mm
- Longueur : 290 mm
- Plongeant : D.8 / 9 mm - lg 70 mm
- Immersion partielle : 70 mm
- Amplitude : -10 / +120°C
- Division : 1°C

Comme tout instrument de mesure, la précision est maximale dans la zone centrale de l'échelle. Si vous devez l'utiliser dans une des températures extrêmes de l'échelle, utilisez un autre thermomètre dont la plage de température correspond mieux à votre utilisation.

La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet en gaine supporte le lavage en lave-vaisselle.

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Thermomètre charcutier -10+120

Code BOBET : 2080

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Verre et polypropylène 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur français
- Fabrication française