



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Thermomètre charcutier -50+50**

Code Bobet : **7078**

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
- Alcool rouge

Thermomètre

- En verre
- Corps \varnothing 20mm \pm 220 mm (partie supérieure)
- Tige \varnothing 8/9mm \pm 70 mm (partie inférieure)
- Echelle -50+50°C division 1°C
- Sans mercure - Remplissage au liquide rouge
- Capillaire prismatique magnifiant la colonne de lecture
- Longueur \pm 290 mm

Gaine de protection blanche

- En polypropylène
- Anneau de suspension intégré
- Crochet pour le réglage de la hauteur du thermomètre
- Longueur \pm 330 mm
- Stérilisable au lave-vaisselle

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.

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Code BOBET : 7078

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

