



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Thermomètre confiseur**

Code Bobet : **8476 : Gaine polyamide**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Thermomètre confiseur

Thermomètre pour l'agro-alimentaire avec :

- Corps en verre
- Gaine de protection grise polyamide alimentaire
- Stérilisable au lave vaisselle
- Liquide rouge

- Immersion partielle : +/-70 mm
- Longueur : +/- 290 mm
- Amplitude : +80 / +200°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 (sauf le type FRIGO)

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Thermomètre confiseur

Code BOBET : 8476

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



MATIERES PREMIERES

- Verre 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur français
- Fabrication française