



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Thermomètre four avec sonde et alarme**

Code Bobet : **25250**

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES



Thermomètre numérique avec sonde déportée spécialement étudiée pour le four
Thermomètre à poser ou accrocher, aimanté, avec rétro-éclairage, compatible induction

- Permet de suivre la cuisson à cœur de vos aliment sans ouvrir la porte du four
- Câble inox 304 pour contact alimentaire 100 cm / étanche IP67
- Sonde inox 304 pour contact alimentaire, étanche IP67 / 150 mm-Diamètre : 4 mm
- Composants boîtier : ABS et SEBS
- Pile : 1 pile 3V CR2032 - 3000 H
- Plage de mesure : -50°C +300°C
- Résolution : 0.1 °
- Précision : +/-1°C (0+200°C) sinon +/-2°C
- Fonctions : Maxima/Minima, Hold(maintien température), Timer, Horloge
- Alarme programmable

DIMENSIONS/POIDS :

Boîtier nu : 95 x 95 x 30 mm / 105 g

sonde seule: 55 g

Complet en boîte : 310 x 120 x 30 mm

Poids : 200 g

MODE D'EMPLOI :

Branchez le câble, aimantez le boîtier du thermomètre à la paroi de votre four ou placez-le debout sur un plan de travail, programmez vos données de cuisson et piquez la sonde étanche au centre de votre préparation.

REGLEMENTATION :

Conforme à la directive CEM 2014/30/UE

Conforme aux normes :

- Norme EN 55014-1 : 2017

- Norme AMD11 : 2020 et Norme EN 55014-2 : 2015



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Thermomètre four avec sonde et alarme

Code BOBET : 25250

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



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur français
- Fabrication française