



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Thermomètre stylo**

Code Bobet : **8396**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Thermomètre stylo

Thermomètre électronique à affichage digital, étanche

- Amplitude : -50°C +300°C / -58+572°F
- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Tolérance : +/- 1°C (0+100°C) sinon +/- 2°C
- Sonde fixe en acier inoxydable - Longueur : 130 mm - ø 3.5 mm
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- Pile : 1 x 1.5V LR44
- Immersion maxi : 10 cm

Ce thermomètre, utilisé dans les plus grands restaurants et écoles de cuisines Françaises et Européennes, vous permet de surveiller la température de cuisson des viandes. Il a été élaboré et testé en fonction de la température de cuisson de chaque viande.

ATTENTION :

- Ne pas forcer la sonde
- Ne pas utiliser à l'intérieur d'un four
- Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes
- Ne pas laver au lave-vaisselle

REGLEMENTATION :

- Directive 2014/30/UE : compatibilité électromagnétique - Norme EN 61326-1:2013
- Directives 2011/65/EC & 2015/863/EC du Parlement Européen traitant des restrictions d'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Thermomètre stylo

Code BOBET : 8396

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



FABRICATION

- Fournisseur français

FIN DE VIE



- Inox 100% recyclable