

## Termómetro A3000 TP



### Descripción

Termómetro analógico de acero inoxidable para freír hasta 300 °C con 300 mm de profundidad de inserción y clip de sujeción ajustable. Grados Celsius y Fahrenheit. Para freidoras y recipientes de cocción en los que la temperatura exacta del aceite debe ser visible y controlable manualmente, sin electrónica ni pilas.

### Características

|                                        |                                              |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|
| • Control:                             | -                                            |
| • Material sensor de temperatura:      | Acero inoxidable                             |
| • Profundidad de inserción:            | 300 mm                                       |
| • Diseño:                              | Análogo                                      |
| • Con sensor de temperatura:           | Sí                                           |
| • Diseñado para:                       | Freidoras                                    |
| • Color:                               | Plateado                                     |
| • Rango de temperatura:                | 10 °C a 300 °C                               |
| • Unidades de medición de temperatura: | °C<br>°F                                     |
| • Batería:                             | -                                            |
| • Campo de utilización:                | Freír<br>Hervir a fuego lento                |
| • Características:                     | Margen de temperaturas también en Fahrenheit |
| • Incluye:                             | 1 pinza de sujeción ajustable                |
| • No incluido en el suministro:        | -                                            |
| • Material:                            | Acero inoxidable                             |

► Continúa en la siguiente página

## Termómetro A3000 TP

- Indicación importante: -
- Medidas: an. 50 x prof. 50 x al. 320 mm
- Peso: 0,2 kg

