

Termometr A3000 TP



Opis

Analogowy termometr do smażenia ze stali nierdzewnej do 300 °C z głębokością zanurzenia 300 mm i regulowanym klipsem mocującym. Skala Celsjusza i Fahrenheita. Do frytkownic i naczyń do gotowania, gdzie dokładna temperatura oleju musi być widoczna i regulowana ręcznie – bez elektroniki, bez baterii.

Cechy

• Sterowanie:	-
• Materiał czujnika temperatury:	Stal szlachetna
• Głębokość wbijania:	300 mm
• Wersja:	Analogowo
• Z czujnikiem temperatury:	Tak
• Przystosowane do:	Frytownice
• Kolor:	Srebrny
• Zakres temperatury:	10 °C do 300 °C
• Jednostki miary temperatury:	°C °F
• Bateria:	-
• Zakres zastosowania:	Frytownica Podtrzymywania ciepła
• Właściwości:	Zakres temperatury również w stopniach Fahrenheita
• W zestawie:	1 przesuwny klips mocujący
• Nie wchodzi w zakres dostawy:	-
• Materiał:	Stal szlachetna

► Dalej na następnej stronie

Termometr A3000 TP

- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg

