InPlus Gastro
ul. Słowackiego 41, 43-211 Piasek
NIP: 6461016485

Karta produktu

Termometr kuchenny z sondą | cyfrowy | -50°C do +300°C | 620244

Termometr kuchenny z sondą 620244 służy do pomiaru temperatury mleka, wody, sosów, zup i syropów. Cyfrowy wyś wietlacz umożliwia odczyt w °C lub °F w zakresie **od -50°C do +300°C**, a sonda ma długość 105 mm. To praktyczne akcesorium do kuchni gastronomicznej, kawiarni i użytku domowego, dostarczane z baterią oraz osłoną sondy.



Informacje szczegółowe

Termometr kuchenny z sondą 620244 umożliwia kontrolowanie temperatury płynów spożywczych podczas przygotowywania potraw i napojów. Możesz wykorzystać go do pomiaru temperatury wody, mleka, sosów, zup oraz syropów, a wynik odczytać na wyświetlaczu cyfrowym.

Smukła konstrukcja w formie pióra łączy sondę pomiarową z uchwytem wyposażonym w wyświetlacz. Termometr sprawdzi się w kuchni gastronomicznej, na stanowisku baristy oraz podczas przygotowywania posiłków i napojów w domu.

Pomiar temperatury w kuchni i kawiarni

Cyfrowy termometr kuchenny pozwala porównać temperaturę przygotowywanego płynu z wartością przyjętą w recepturze. Odczyt liczbowy daje konkretny punkt odniesienia przy podgrzewaniu i sprawdzaniu kolejnych porcji.

W kawiarni termometr możesz wykorzystać podczas spieniania mleka do cappuccino i latte, a także do kontroli temperatury wody przy parzeniu kawy, herbat i naparów. W kuchni posłuży do sprawdzania temperatury sosów, zup i syropów w granicach jego zakresu pomiarowego.

Zakres pomiarowy i skala °C/°F

Termometr 620244 mierzy temperaturę **od -50°C do +300°C**. Możliwość wyboru stopni Celsjusza lub Fahrenheita pozwala

korzystać z jednostki zapisanej w recepturze bez samodzielnego przeliczania wyniku.

Wyświetlacz przedstawia temperaturę w postaci liczbowej. Ułatwia to odczyt oraz porównywanie wyników podczas przygotowywania kolejnych porcji potraw lub napojów.

Sonda pomiarowa i wymiary

Termometr kuchenny ma sondę o średnicy **3,5 mm** i długości **105 mm**, przeznaczoną do umieszczenia w mierzonym pł ynie. Długość całkowita wynosi **180 mm** i obejmuje sondę oraz uchwyt z wyświetlaczem.

Przy doborze naczynia uwzględnij długość sondy i ilość przygotowywanego płynu. Pozwala to umieścić końcówkę pomiarową w płynie, pozostawiając wyświetlacz dostępny do odczytu.

Wyposażenie w komplecie

Termometr 620244 jest dostarczany z baterią oraz zdejmowaną osłoną sondy. Osłona zabezpiecza końcówkę pomiarową podczas przechowywania i przenoszenia.

Kompaktowy format ułatwia odkładanie termometru razem z drobnymi akcesoriami kuchennymi. Przed wykonaniem pomiaru zdejmij osłonę, aby odsłonić sondę.

Parametry

Typ produktu Cyfrowy termometr kuchenny z sondą	**Kod produktu** 620244
Zakres pomiarowy Od -50°C do +300°C	**Skala** °C i °F
Średnica sondy 3,5 mm	**Długość sondy** 105 mm
Długość całkowita 180 mm	**Wyposażenie w komplecie** Bateria i osłona sondy

Gwarancja

12 miesięcy

Więcej informacji na stronie
inplusgastro.pl/d-181-karta