



Thermomètre pour cuissons sous-vide.

T° : -50°C à +300°C, en 0,1°C, **± 0,4°C.**

Sonde pliante spéciale sous-vide Ø 1.1 mm, longueur 60 mm.

Temps de mesure très rapide : **3 secondes.**

Livré avec un **certificat de calibrage** usine. Conforme **EN 13485.**

Accessoire 1 : bande de mousse (septum).
Accessoire 2 : sacs pour sous-vide (p.84).



Gamme de sacs sous-vide
(cf p. 84).

001840	Thermomètre SVT	82,90 € H.T.
002322	Septum 1 cm x 4 m	10,85 € H.T.



Thermomètre pour cuissons sous-vide ou au four, suivi cellules refroidissement + remise en T°.

T° : -50°C à +300°C, en 0,1°C, **± 1°C.**

Parfait pour une **mesure en continu** avec **alarme sonore réglable** très audible (92 dB) quand la température fixée est atteinte.

Réglage des alarmes hautes et basses et du volume sonore.

Fonctions **minuteur / chronomètre**, simultanées à la prise de température.

Fonction calibrage.

Fonctions mini, maxi, hold.

Écran rétro-éclairé.

Livré avec sonde pour cuisson au four mais sans sonde sous-vide (en option).

Option 1 : sonde sous-vide, Ø 1.5 mm, L 100 mm.

Option 2 : bande de mousse (septum) pour cuisson sous-vide.

002386	Thermomètre CFA + sonde pour four	39,15 € H.T.
002387	Sonde cuisson sous-vide	18,40 € H.T.
002322	Septum 1 cm x 4 m	10,85 € H.T.



Thermomètre pour cuissons sous-vide ou au four, suivi cellules refroidissement + remise en T°, produits congelés.

Boîtier : -100°C à +1372°C, en 0,1°C, **± 0,4°C.**
Sonde sous-vide : -60°C à +90°C.

Parfait pour une **mesure en continu** avec **alarme sonore réglable** très audible quand la température fixée est atteinte.

Possibilité de **suivre 2 cuissons en même temps** grâce à ses 2 connectiques.

Réglage des alarmes hautes et basses pour chaque sonde et du volume sonore. Affiche les T° mini/maxi pour chaque sonde. Conforme **EN 13485.** Étanche **IP67.** **Calibrable.**

Livré sans sonde (voir options ci-dessous).

Option 1 : sonde sous-vide, Ø 1.1 mm, L 60 mm.

Option 2 : sonde pour T° four.

Option 3 : sonde pénétration.

Option 4 : sonde pour produits congelés.

Accessoire 1 : étui à béquille et magnétique.

Accessoire 2 : support mural en inox.

Accessoire 3 : bande de mousse (septum).

004701	Thermomètre TQT	99,50 € H.T.
001514	Sonde sous-vide 60 mm	88,00 € H.T.
001492	Sonde T° ambiante four	69,70 € H.T.
001494	Sonde pénétration pour aliment dans un four	80,20 € H.T.
004755	Sonde produits congelés	69,35 € H.T.
004702	Étui de protection	14,20 € H.T.
004703	Support mural inox	14,15 € H.T.
002322	Septum 1 cm x 4 m	10,85 € H.T.

THERMOMÈTRE SURFACE



T° : -50°C à +300°C, en 0,1°C, **± 0,4°C.**

Pour contrôler la T° des **surfaces** de grills...
Sonde **pliante.** Conforme **EN 13485.**
Certificat de calibrage usine fourni.

009099	Thermomètre TP3	65,15 € H.T.
--------	-----------------	---------------------

THERMOMÈTRE BURGER



T° : -50°C à +300°C, en 0,1°C, **± 1°C.**

Bout de sonde de 8 mm **spécial cuisson burgers.**

Sonde **pliante.** Très rapide : **2 secondes.**
Conforme **EN 13485.**
Certificat de calibrage usine.

001595	Thermomètre burger	64,95 € H.T.
--------	--------------------	---------------------

MUG DE CALIBRAGE



Mug **idéal pour des calibrages rapides** de vos thermomètres au point « **0°C** ».
Double paroi pour une meilleure isolation.

001598	Mug de calibrage T°	11,75 € H.T.
--------	---------------------	---------------------