

Termómetro digital pincha carne

Modelo TP101

INSTRUMENTACIÓN



Descripción

Termómetro digital de alimentos con sonda de sensor de acero inoxidable.

Ideal para:

- Industria gastronómica.
- Industria Farmacéutica.
- Construcción (Hormigonado)
- Controles de calidad y conservación.

Características

- Rango de medición de -50°C a 300°C .
- Material plástico y metal.
- Medidas en grados Fahrenheit o Celsius.
- Botón de hold para mantener la medición.
- Botón max/min para mostrar ambas temperaturas de la misma medición.

Ventajas

- Lectura clara e instantánea.
- Práctico y útil.
- Cómoda manipulación.
- Resistente a caídas.
- A prueba de agua.

Incluye

- TP101 (con batería instalada)
- Estuche plástico transparente con correa.