

Laserliner®

ThermoMaître



Professionelles Grill-, Gar- und Bratenthermometer

Rev.1213



- Digitales Temperaturmessgerät mit ausklappbarem Einsteckfühler **zur Ermittlung von Kerntemperaturen**
- **Kurze Messzeit** durch **schnelle Highspeed-Sensorik**
- Mit **Anzeige des optimalen Gargrades** für Rind, Schwein, Lamm, Huhn und Fisch zum direkten Vergleich
- Einsteckfühler mit **sehr dünner, leicht einführbarer Messpitze**
- **Langer Einsteckfühler** schützt vor Verbrühung
- Stabiles, handliches Gehäuse im attraktiven Design
- Einheit von °C auf °F umschaltbar
- Großes LC-Display

TECHNISCHE DATEN

MESSBEREICH -40 °C ... 230 °C

GENAUIGKEIT < -18 °C: ± 4 °C;
-18 °C ... 100 °C: ± 2 °C; > 100 °C: ± 4 °C

REAKTIONSZEIT 3 Sek.

RELATIVE LUFTFEUCHTIGKEIT
90% (= / 5%) RH nicht kondensierend bei 30°C

ARBEITSTEMPERATUR 0 °C ... 50 °C

LAGERTEMPERATUR -20 °C ... 60 °C

STROMVERSORGUNG
3 x AAA 1,5 Volt Alkalibatterien

BETRIEBSDAUER ca. 10 Std.

SCHUTZKLASSE IP 44

ABMESSUNGEN (B x H x T)
52 x 190 x 19,5 mm

EINSTECKFÜHLER
L 110 mm / ø 3,5 mm

GEWICHT (inkl. Batterien)
122 g



Großes LC-Display



Mit Anzeige des optimalen Gargrades



Langer, ausklappbarer Einsteckfühler mit sehr dünner Messpitze



ThermoMaître
+ Batterien

Verpackungsgröße (B x H x T)
82 x 206 x 44 mm

ARTIKEL	ARTIKEL-NR	EAN-CODE	VE
ThermoMaître	082.029A	4 021563 688203	2

3 x AAA **HIGH SPEED**