

TERMÓMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS GASTROMAQ

- Termómetro de inserción tipo pincho diseñado para medir la temperatura interna de alimentos sólidos, líquidos y semisólidos. Cuenta con un sensor de alta sensibilidad que ofrece lecturas rápidas en una pantalla LCD de fácil visualización. Es una herramienta indispensable para garantizar que las carnes, panes y preparaciones alcancen la temperatura de seguridad necesaria para eliminar bacterias.
- **Rango de Medición:** De -50°C a +300°C (o su equivalente en Fahrenheit).
- **Precisión:** pm 1°C en los rangos de cocción estándar.
- **Material de la Sonda:** Acero inoxidable de grado alimenticio resistente a la corrosión.
- **Funciones:** Botón de encendido/apagado, cambio de unidad (C/°F) y función "Hold" para congelar la lectura en pantalla.
- **Alimentación:** Batería de botón (generalmente LR44) de larga duración con función de auto-apagado para ahorro de energía.
- **Largo de la sonda:** Aproximadamente 145 mm
- **Largo total:** 23 cm aprox.
- **Pantalla:** LCD de 2 cm 1 cm aprox.

- **Usos:** Control de temperatura en carnes (términos de cocción), control de fermentación en panadería, medición de temperatura de aceites, almíbares, leche y líquidos en general.

SKU: 7419
Categorías: Termómetros para alimentos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Largo total: 23 cm aprox.
Pantalla: LCD de 2 cm 1 cm aprox.