



MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE



## TERMÓMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS GASTROMAQ

\$1.650 Neto

- 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:** ± 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.

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**

Sargentito Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

 [www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



- **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.

---

**CODIGO:** 7419

**Categorías:** [Termómetros para alimentos](#)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Largo total: 23 cm aprox.

Pantalla: LCD de 2 cm 1 cm aprox.

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargent Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

  
[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)