

Sonda de temperatura de uso general para alimentos / barbacoa Easy Grip



Optional Digital Thermometers



GM1312 General Purpose Digital Thermometer (Type K,J,T,E,N,R/S)



Industrial Thermometer Therna 1 (Type K)



Labfacility are the UK's leading manufacturer of Temperature Sensors, Thermocouple Connectors and associated Temperature Instrumentation and stockings of Thermocouple Cables. The Company has been trading since 1971 and is ISO9001 accredited.

La sonda de propósito general Easy Grip Food & BBQ está diseñada para pitmasters, chefs, catering y cualquier persona que se tome en serio el control de la temperatura. Este termopar resistente, higiénico e impermeable ofrece lecturas rápidas y precisas en entornos de cocina exigentes, ya sea que esté monitoreando una pechuga ahumada a fuego lento o dirigiendo una cocina comercial. Su mango ergonómico y antimicrobiano y su protección IP67 lo convierten en una herramienta de referencia donde la precisión y la higiene son esenciales.

Características clave para barbacoa y uso de alimentos:

Resistente e impermeable (clasificación IP67): Construido para manejar barbacoas llenas de humo, catering al aire libre y cocinas calientes y de alta presión, hermético al polvo y resistente a la inmersión a corto plazo.

Mango higiénico de fácil agarre: Con forma ergonómica e impregnado con tecnología antimicrobiana para ayudar a reducir la contaminación cruzada en áreas concurridas de preparación de alimentos.

Durabilidad probada: Torque y resistencia a la tracción probados para soportar el uso repetido en entornos profesionales de barbacoa, catering y restaurantes.

Flexible para todos los escenarios de cocina: cable de poliuretano rizado de 2 m con conector IEC moldeado, ideal para maniobrar alrededor de parrillas, ahumadores y estaciones de preparación.

Por qué es perfecto para barbacoa y servicio de alimentos

Lo mantiene limpio: El mango antimicrobiano Easy Grip ayuda a prevenir el crecimiento de bacterias y la contaminación cruzada, vital para el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

Construido para el calor: Resiste condiciones de cocina extremas, desde parrillas a alta temperatura hasta ahumado lento y bajo.

Cómodo de sostener: Agarre ergonómico diseñado para largas horas en catering o eventos al aire libre.

Una sonda, muchos usos: igualmente en casa en cocinas comerciales, concursos de barbacoa y operaciones de catering a gran escala.

Características técnicas

Specifications

General Description	Mineral-insulated thermocouple with 316 stainless-steel sheath for strength and hygiene
Probe Diameter	1.5mm or 3.0mm (PRT: 4.0mm)
Probe Length	100mm or 300mm
Cable Length	2M (extended curly cable)



Termination Type	Type K or T miniature plug (IEC 584), or PRT bare wires (IEC 751)
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C / PRT: 260°C
Min. Temperature	-50°C