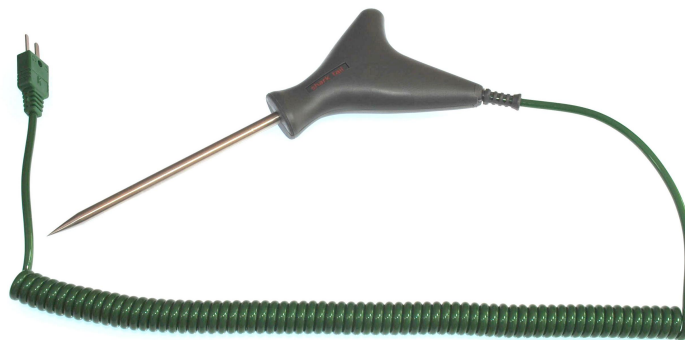


Sonda de temperatura de punta de aguja de alta resistencia Easy Grip Food / BBQ



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 aguja de alta resistencia Easy Grip Food & BBQ est construida para entornos exigentes de alimentos y barbacoa, ofreciendo durabilidad y precisin en una sola herramienta. Con una punta de aguja robusta y un mango ergonmico antimicrobiano Easy Grip, est diseado para chefs, pitmasters, empresas de catering y cocinas profesionales que exigen confiabilidad e higiene en cada lectura. Con clasificacin IP67 para proteccin contra el agua y el polvo, est listo para uso en exteriores, calor y grasa.

Caractersticas clave para barbacoa y servicio de alimentos

Ideal para barbacoa y condiciones de cocciin difciles: La punta de aguja de alta resistencia penetra cortes gruesos como pechuga y paleta de cerdo sin doblarse ni romperse.

Mango higienico de fcil agarre: Infundido con tecnologa antimicrobiana para reducir la transferencia microbiana y mantener las herramientas ms limpias durante la cocciin de alto volumen.

Construido para entornos hostiles (clasificacin IP67): Totalmente protegido contra el polvo y adecuado para una inmersin corta en agua, perfecto para cocinas desordenadas y parrillas al aire libre.

Dureza en la que puede confiar: El mango y el conjunto de cables se prueban para la resistencia al torque y la traccin para garantizar la integridad a largo plazo bajo un uso intensivo.

Diseo de cable flexible: El cable de poliuretano rizado extendido con conector IEC permite un fcil uso alrededor de parrillas, mesas de preparacin y estaciones de catering.

Por qu es imprescindible para los chefs de barbacoa y los profesionales de catering

Confiable en entornos difciles: Diseado para soportar asados a alta presin, salsas constantes y configuraciones de catering de ritmo rpido.

Promueve flujos de trabajo seguros para los alimentos: el mango antimicrobiano admite un manejo limpio durante largas horas de cocciin y servicio.

Agarre que continua: la forma ergonmica garantiza una sujecin firme, incluso cuando se usan guantes o se trabaja en cocinas con mucho vapor.

Verstil por diseo: Ya sea que monitoree grandes ahumadores, cubas de frer o lneas de banquetes ocupadas, ofrece un rendimiento en el que puede confiar.

Caractersticas tcnicas

Specifications

General Description	Needle point tip, 316 stainless steel
Sensor Type	Heavy duty thermocouple, Type K or T
Element/hot junction	Single element, grounded junction offering fast response



Probe Diameter	6mm
Probe Length	120mm or 300mm
Cable Length	2M (extended)
Cable Type	2 metre Polyurethane (extended), colour coded in accordance with IEC, ANSI or JIS with moulded on miniature plug
Cable Termination	K or T Miniature plug (IEC 584, ANSI MC96.1 or JIS 1610)
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C
Min. Temperature	-50°C