

Chef Alarm®

Thermomètre pour la cuisson avec minuterie et chronomètre professionnel

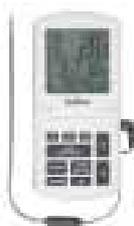
Le ChefAlarm est un thermomètre de cuisson professionnel, conçu pour les cuisines, laboratoires comprenant

- Minuterie
- Chronomètre
- Alarme sonore réglable jusqu'à (92 DB)
- Réglage et affichage en continu dans température min/max
- Alarme min/max
- Ecran rétroéclairé
- Fonction calibration
- livré avec sonde de pénétration 1,2 m, -50°C - 300°C

Il possède une minuterie avec décompte du temps up/down qui affiche simultanément le compte à rebours, la température actuelle, l'alarme basse/haute et les températures max/min.

La minuterie avec fonction chronomètre est entièrement programmable, permettant à l'utilisateur de programmer la temps de/à 99 heures et 59 minutes. L'appareil dispose d'un grand écran LCD avec écran pouvant être rétroéclairé et une alarme sonore avec volume ajustable jusqu'à 92DB- idéal pour les cuisines et laboratoires professionnels

Le ChefALarm a également une fonction calibration permettant à l'utilisateur d'affiner la précision du thermomètre ($\pm 2,2$ ° C). Le boîtier est est résistant à l'eau et est conçu pour être placé sur un plan de travail ou fixer sur une porte grâce aux supports magnétiques au dos de l'appareil



Données techniques:

Gamme de mesure	-50 à 300°C
Résolution	0.1°C
Précision	± 1° C (-20°C à +120°C)
	± 2° C (-50°C à -20°C et de +120°C à +200°C)
	± 3° C (+200°C à +300°C)
Pile	2 x 1.5 V AAA
Durée de vie de la pile	5000 heures env
Type de capteur	Thermistance
Affichage LCD	50 mm x 50 mm
Dimensions	19 x 70 x 152 mm
Poids	175 grammes
Compte à rebours programmable	99 heures et 59 minutes

Inclus

L'appareil est livré dans un étui matelassé avec une sonde de pénétration NTC avec prise jack 2.5 mm

Sonde de pénétration avec embout en acier inoxydable Ø3.5 x 150 mm, résistante à l'humidité et idéale pour la surveillance en continu dans les fours ou autres. Le câble de 1.2 m est en acier inoxydable tressé. Plage de température -50°C à 300°C. Embout réduit pour lecture rapide.



En option

Sonde miniature aiguille avec embout en acier inoxydable, Ø1.5 x 100 mm idéale pour la cuisson sous-vide, résistante à l'humidité. Le câble de 1.2 m est en silicone, plage de température -50°C à 300°C. Temps de réponse 5 secondes



en option Prix : Frs 20.- ht

En option

Bande de mousse pour la cuisson sous-vide, 4 cm suffisent. Elle a été conçue pour pouvoir percer un sachet sous vide avec une sonde fine (prélèvements ou mesures de la température) , tout en gardant le sachet hermétique une fois la sonde retirée.



en option Prix : Frs 28.- ht le mètre