

Chef Alarm®

Thermomètre pour la cuisson avec minuterie et chronomètre professionnel

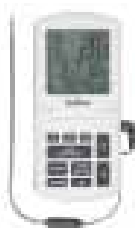
Le ChefAlarm est un thermomètre de cuisson professionnel, conçu pour les cuisines, laboratoires comprenant

- 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