

Karta produktu:

Termometr kuchenny do żywności, mięsa, pieczenia, gotowania [-50 ÷ 300°C] z sondą szpikulcową i wyświetlaczem LCD GM1311 BENETECH

BENETECH



Producent:	BENETECH
Symbol:	61.9085
Kod producenta:	GM1311
Kod EAN:	5907796682791

Opis produktu

Prezentowany termometr to elektroniczne urządzenie, które służy do pomiaru temperatury żywności i napojów. Umożliwia pełną kontrolę nad temperaturą smażonego lub gotowanego produktu. Zasilany baterią CR2032 (znajdującą się w zestawie) termometr wyposażony jest w czytelny **wyświetlacz LCD**, który zależnie od indywidualnych potrzeb może wyświetlać temperaturę zarówno w **stopniach Celsjusza, jak i Fahrenheita**.

Sonda wyprodukowana ze stali nierdzewnej gwarantuje prawidłowe pomiary temperatury w zakresie od **-50 do 300°C (-58 ~ 572°F)** z minimalnym zakresem błędów.

Najważniejsze funkcje:

- Termometr do żywności o zakresie pomiaru temperatury od **-50 do 300°C (-58 ~ 572°F)**
- Funkcja zmiany odczytu temperatury - stopnie Celsjusza °C oraz stopnie Fahrenheita °F
- **Niski** pobór mocy
- Czytelny wyświetlacz **LCD**
- Funkcja **automatycznego** wyłączenia
- Nowatorska, poręczna i kompaktowa konstrukcja
- Wyposażony w baterię **CR2032** gotowy do bezpośredniego użycia
- Wykorzystanie **wysokiej klasy japońskich komponentów**

Specyfikacja:

- Producent: **Benetech**
- Typ: **termometr do żywności z sondą**
- Symbol: **GM1311**
- Zakres pomiaru temperatury: **-50 do 300°C (-58 ~ 572°F)**

- Rozdzielczość: **0,1°C**
- Zasilanie: **bateria CR2032 (w zestawie)**
- Temperatura użytkowania: **0 ~ 40°C / 32 ~ 104°F**
- Wilgotność pracy: **10 ~ 90% RH**
- Wymiary całkowite urządzenia: **242,5 x 33mm**
- Wymiary sondy: **149,5 x 4mm**
- Wyświetlacz: **LCD, 44 x 18mm**

Dokładność:

- **-10 ~ 100°C - ± 1°C**
- **100 ~ 200°C - ± 1.5°C**
- **pozostałe wartości - ± 2°C**

W zestawie:

W zestawie znajdują się wszystkie elementy niezbędne do natychmiastowego korzystania z tego urządzenia. Poniżej prezentujemy szczegółowe elementy:

- **1x** Termometr do żywności
- **1x** Sonda
- **1x** Bateria CR2032
- **1x** Instrukcja obsługi
- **1x** Etui ochronne na szpikulec, sondę
- Opakowanie: blister

Zastosowanie:

Termometr doskonale nadaje się do pomiaru:

- Temperatura wody i innych cieczy
- Temperatura produktów mrożonych
- Temperatura rzeczy gorących
- Zastosowanie w przetwórstwie spożywczym
- Zastosowanie w kuchni domowej
- Zastosowanie w przetwórstwie przemysłowym

oraz wszelkich innych **potraw i napojów**. Prezentowany produkt znajdzie również swoje zastosowanie w **laboratoriach, fabrykach** oraz w każdym miejscu, gdzie musimy mieć kontrolę nad temperaturą.

Budowa termometra:

- A - Przycisk włączenia/wyłączenia
- B - Wyświetlacz LCD
- C - Sonda do pomiaru temperatury
- D - Kieszeń na baterię **CR2032**

Wyświetlacz LCD:

1. Wyświetlanie temperatury
2. Blokada czytnika
3. Skali termometryczna
4. Minimum
5. Maximum
6. Stan baterii

Bateria:

Termometr żywnościowy marki Benetech jest kompatybilny z bateriami CR2032. W zestawie znajduje się jedna bateria CR2032 umożliwiająca natychmiastowe korzystanie z urządzenia. W przypadku rozładowania urządzenia, zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą baterii kompatybilnych z tym urządzeniem

O marce Benetech

Marka **Benetech** to producent profesjonalnych urządzeń pomiarowych, zatrudniający najlepszych specjalistów przemysłowych. Przedsiębiorstwo wykorzystuje najnowsze technologie produkcyjne, aby dostarczyć na rynek mechanizmy i narzędzia, które w sposób znaczący ułatwiają codzienną pracę i życie. W katalogu marki **Benetech** znajdują się między innymi kamery termowizyjne, mierniki wiatru, termometry laserowe, testery izolacji wysokiego napięcia, mierniki drgań, mierniki grubości lakieru, pirometry, a także aparatura pomiarowa, która mierzy takie parametry jak wilgotność, temperatura i wiele innych.

Produkty **Benetech** znane są na całym świecie – korzystają z nich zarówno użytkownicy indywidualni, jak i firmy przemysłowe oraz techniczne. Uznanie na rynku zdobyły przede wszystkim ze względu na sposób wykonania. Firma korzysta ze ścisłego i kompleksowego systemu kontroli jakości, dzięki któremu oferowane produkty są w stanie spełnić nawet najwyższe wymagania.