



Termometro con timer ed allarme

Si consiglia l'utilizzo per rilevare, con la massima precisione, la temperatura all'interno dei forni; inserendo la sonda nell'alimento e chiudendo la porta del forno, l'allarme suona al raggiungimento della temperatura digitata. Risoluzione: 0,1° C. Funzione: Massima/Minima. Timer 23h 59m 59s. Allarme. Fissaggio Calamita. Completo di sonda in acciaio inossidabile: 150 mm Ø 4 mm. Cavo di acciaio inossidabile 100 mm. Range temperatura -50°C +300°C

Codice

KRDTT302



Termometro ad infrarossi

Risoluzione 0,1°C
Range temperatura -50°C +280°C

Codice

KRP008



Termometro con sonda ad ago

Termometro digitale per la ristorazione ideato per verificare l'effettiva temperatura interna del prodotto in qualsiasi momento. Risoluzione 0,1°C / 0,1 °F. Batterie: 1xLR44 1.5V. Ago in acciaio inox. Range temperatura -50°C +300°C

Codice

KRSDT350



Tester olio frittura

Test olio monouso per frittura. Test semplicissimo permette di valutare se l'olio di frittura può essere di nuovo utilizzato o no, e quindi di risparmiare evitando di gettare l'olio ancora sano. Kit da 10pz

Codice

KRTOILM



PHmetro portatile a tenuta stagna

IP67 con microprocessore ed elettrodo intercambiabile di elevata durata. Taratura a compensazione automatica della temperatura (0...50°C). Campo di misura: PH -1,0...15,0 (0,1 pH). Ideale per misure rapide di PH

Codice

KRPH10

