



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





Termometro per celle frigo

Per rilevare la temperatura all'interno di celle frigo e nei banchi refrigerati

Caratteristiche

- Range temperatura -30°C +30°C

Codice

KR30C



Termometro tascabile meccanico

Metodo economico per rilevare la temperatura dei cibi caldi e freddi

Caratteristiche

- Range temperatura 0°C +120°C;
- lunghezza sonda 130mm

Codice

KRCT120C



Termometro tascabile meccanico

Metodo economico per rilevare la temperatura dei cibi caldi e freddi

Caratteristiche

- Range temperatura 0°C +300°C;
- lunghezza sonda 150mm

Codice

KRCT300C



Termometro tascabile meccanico

Metodo economico per rilevare la temperatura dei cibi caldi e freddi

Caratteristiche

- Range temperatura -40°C +70°C;
- lunghezza sonda 130mm

Codice

KRCT70C



Termometro digitale impermeabile

PDT300 > Termometri digitali impermeabili con display a cristalli liquidi. Inserito in una robusta custodia di colore bianco.

Caratteristiche

- Temperatura da -40 °C a +200 °C.
- Autospegnimento e pulsante di fermo lettura.
- Tasto ON/OFF e °C/°F.
- Lunghezza sonda 70 mm.

Codice

KRPDT300



Timer meccanico

MT60 > Da utilizzare quando si richiedano tempi di cottura non superiori a 60 minuti. Il timer è caratterizzato da un lungo suono. Può essere appoggiato o appeso.

Codice

KRMT60