TERMOMETRO ANALOGICO PER CARNI

// ANALOGUE MEAT THERMOMETER

Il quadrante “user friendly” visualizza lo stato della cottura a seconda del tipo di carne • Materiale: quadrante SS430, sonda SS304 • (lunghezza 115 mm)

User friendly dial showing the cooking status accordingly to the different kind of meat • Material: case SS430, probe SS304 (length 115mm)

REF.
RS592

8 056518 692963

RANGE MISURAZIONE/MEASURING RANGE
+54° +88°C (+130° +190°F)

Dimensioni imballo *Carton size*	6 pz 21,5 x 22 x 9,5 cm

TERMOMETRO ANALOGICO PER OLIO

// ANALOGUE OIL THERMOMETER

Include una clip per fissare il termometro a qualsiasi friggitrice ed evitare che scivoli nell’utilizzo • Utile per un controllo costante della temperatura dell’olio • Materiale: quadrante SS430, sonda SS304 (lunghezza 305 mm)

Includes side clip to fasten the thermometer onto any fryer to prevent from slipping • Useful for constantly monitoring oil temperature • Material: case SS430, probe SS304 (length 305mm)

REF.
RS593

8 056518 692970

RANGE TEMERATURA/TEMPERATURE RANGE
0° +300°C (+50°F A + 550°F)

Dimensioni imballo *Carton size*	6 pz 41,5 x 21 x 10 cm

Prodotto da: Horecatech Srl Via Privata I° Maggio, 14 - 23862 Civate (LC) www.horecatech.com Tel. +39-0341 551199 AZIENDA CERTIFICATA UNI EN ISO 9001:2015 N D REG SC12-3123 Apave Certification Italia Srl Horecatech® è un marchio registrato l’uso non autorizzato verrà perseguito a norma di legge.

Le immagini e le specifiche tecniche riportate sono solo per riferimento. HORECATECH S.r.l. si riserva il diritto di cambiarle senza preavviso. Dove prevista, la garanzia 2 anni non include le parti soggette a normale usura.
All pictures and technical specifications are for reference only. HORECATECH S.r.l. keeps the right to change them without prior information. Where provided, the 2-year warranty does not include parts subject to normal wear.