

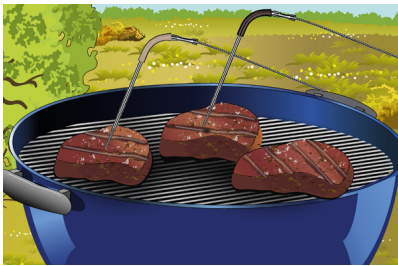
ThermoControl Duo



Digitales Thermometer zur Überwachung der Garstufe von Fleischgerichten mit ThermoControl-App über Digital Connection-Funktion

Das digitale Thermometer ermöglicht die Ermittlung der Garstufe und der Kerntemperatur verschiedener Fleisch-, Geflügel- und Fischarten. Durch die beiden Einsteckfühler kann die Messung an zwei Positionen gleichzeitig durchgeführt werden. Das Gerät ist bis 350°C hitzebeständig und kann durch die starken Haftmagnete einfach am Ofen oder Grill angebracht werden.

- Für perfekte Garergebnisse von Fleisch- und Fischgerichten
- Präzises Ermitteln der Garstufe/Kerntemperatur
- App zur Justierung von vor eingestellter Kerntemperatur, individueller Temperatur, beliebiger Zeit
- Optische und akustische Signale der App schützen vor Verkohlen des Grillguts
- 5 Garstufen rare, medium rare, medium, medium well, well done
- Gerichte unterteilt in Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Fisch
- Digital Connection-Schnittstelle zur einfachen Datenübertragung an App
- Übersichtliche Anzeige: aktuelle Temperatur, Einstellung, Fortschritt
- Starke Haftmagnete zur Befestigung auf metallischen Flächen



TECHNISCHE DATEN

MESSGRÖSSE	Kontakttemperatur
FUNKTIONEN	2-Kanal-Temperaturmessung
MESSBEREICH	-50°C ... 300°C
KONTAKTTEMPERATUR	
GENAUIGKEIT	± 1°C (0°C ... 100°C)
KONTAKTTEMPERATUR	± 2°C (-20°C ... 0°C / 100°C ... 150°C) ± 3°C (-50°C ... -20°C / 150°C ... 200°C) ± 5°C (200°C ... 300°C)
SCHUTZART	Basiseinheit: IP 54 Temperatursensor: IP 56
ANSCHLÜSSE	2 x Temperatursensor
AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG	nach 20 Minuten
MERKMALE	90 mm lange Messspitze (ø 2,5 / 4 mm)
STROMVERSORGUNG	2 x 3V CR2032
BETRIEBSDAUER	ca. 150 Std.

