

1. Thermomètre Confiseur +80+200°C en Gaine Inox - en blister

Ref. 8010N200/F-bl

Thermomètre pour confiserie
avec gaine de protection inox ronde sans crochet
amplitude : +80+200
unité : °C
div. : 1
longueur mm : 410
Blister French Cooking®



MADE IN FRANCE

En verre à échelle interne

Partie supérieure: 20 mm. x 220 mm.

Plongeant : 8/10 mm. x 70 mm.

Immersion partielle : 70 mm.

Remplissage au liquide rouge.

Pour la plupart, ces thermomètres sont fournis avec gaines de protection stérilisables, adaptées au secteur alimentaire.

Le thermomètre avec sa gaine peuvent être stérilisés au lave vaisselle (sauf pour les thermomètres avec une échelle inférieure à 100°C).

BREVETS

Le procédé de fabrication de ces thermomètres fait l'objet d'un brevet dans les 27 pays d'Europe, en USA et en Chine.

Nos Gaines en polypropylène (blanche) et en polyamide (grise) ainsi que le crochet spécial pour le réglage de la hauteur, font également l'objet d'une protection en Europe, en USA et en Chine