

# Scheda Tecnica

Termometro digitale impermeabile  
Con numero individuale e certificato di precisione  
Codice 91000-065/CC-ca

## Caratteristiche

- -50+200°C / -58+392°F
- Risoluzione : 0.1°
- **Precisione garantita EN13485** :  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  (-20+100°C)  
 $\pm 1^{\circ}\text{F}$  (-4+212°F) altrimenti  $\pm 1^{\circ}\text{C}/\pm 2^{\circ}\text{F}$
- Sonda inox a penetrazione : 120 mm -  $\varnothing 2.5$  mm
- Punta finissima  $\varnothing 2$  mm
- Impermeabile IP 67
- Data hold
- Pulsante di azzeramento
- Pulizia in lavastoviglie
- Induzione compatibile
- Con certificato di precisione garantita
- 1 pila LR44
- In scatola



*Non forzare la sonda. Non usare in un forno. Non usare in un forno a micro onde. Se la visualizzazione si indebolisce sostituire la pila.*

## Utilizzo

Questo termometro, a perfetta tenuta stagna, vi permette di controllare la temperatura di cottura delle carni.

### FUNZIONAMENTO

Per accendere o spegnere il termometro premere il pulsante "⏻".

### SCelta DELL'UNITÀ DI TEMPERATURA

Per scegliere l'unità di misura premere [°C/°F] sul retro del termometro.

### CONGELAMENTO DELLA LETTURA

Premere una volta [HOLD] per conservare la temperatura indicata. Il simbolo di temperatura lampeggia. Premere di nuovo [HOLD] per ritornare alla lettura iniziale.

### AZZERAMENTO

In caso di funzionamento anormale del termometro, premere [RESET] sul retro dello strumento, per reinizializzare i dati.

Alla France

Z.I. du Bompas - 13, rue du Bompas - Chemillé - 49120 Chemillé-en-Anjou - FRANCE  
Tél. + 33 (0)2 41 30 55 08 - Fax +33 (0)2 41 30 34 67

[www.allafrance.com](http://www.allafrance.com)

  
France