



BIOWIN Sp. z o.o.
93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141
tel.: +48 (42) 682 92 55, fax: +48 (42) 682 92 50
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

Termometr do pieczenia/gotowania 0°C +100°C



SYMBOL

100400

KOD EAN

5904816912999

CHARAKTERYSTYKA / FUNKCJE / DANE TECHNICZNE

Zakres temperatur od 0°C do + 100°C
Tolerancja błędów do ok +/- 2°C

Solidnie wykonany termometr ze stali nierdzewnej do kontroli temperatury pieczenia różnego rodzaju mięs. Specjalna podziałka precyzyjnie wskazuje idealną temperaturę pieczenia drobiu, wieprzowiny, cielęciny jagnięciny oraz wołowiny. Czujka termiczna znajduje się w obszarze między 1.3 cm a 5 cm od początku szpikulca. W celu uniknięcia zabrudzeń lub uszkodzenia szpikulca termometru należy przechowywać w plastikowej osłonce, która znajduje się w komplecie.

Inne produkty z tej kategorii:

Termometry do pieczenia gotowania: 100100, 100200, 100500, 100600

DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł /wys [cm]	Ilość sztuk	netto/brutto [kg]
Sztuka	3/3/15	1	0,02
Opakowanie jednostkowe	7/3/21	1	0,03
Opakowanie zbiorcze	17/26/8	10	0,4
Paleta Euro	120/80/170	4410	163

PRZEZNACZENIE

Idealny do pracy w kuchni, np.: pomiaru temperatury mięsa, potraw.

INFORMACJE DODATKOWE

Posiada Attest PZH

PKWiU

26.51.51.0

VAT

23%