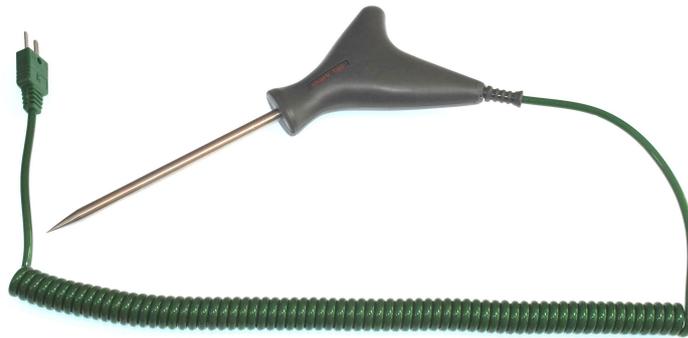




LABFACILITY

TEMPERATURE & PROCESS TECHNOLOGY

Easy Grip Food / BBQ Heavy-Duty Temperaturföhler mit Nadelspitze



Optional Digital Thermometers



GM1312 General
Purpose Digital
Thermometer
(Type K,J,T,E,N,R/S)



Industrial
Thermometer
Therna 1
(Type K)



Labfacility are the UK's leading manufacturer of Temperature Sensors, Thermocouple Connectors and associated Temperature Instrumentation and stockings of Thermocouple Cables. The Company has been trading since 1971 and is ISO9001 accredited.

Die Easy Grip Food & BBQ Heavy-Duty Nadelsonde wurde für anspruchsvolle Lebensmittel- und Grillumgebungen entwickelt und bietet robuste Haltbarkeit und Präzision in einem Werkzeug. Ausgestattet mit einer robusten Nadelspitze und einem ergonomischen antimikrobiellen Easy Grip-Griff wurde er für Küche, Pitmaster, Caterer und professionelle Köche entwickelt, die bei jeder Messung Zuverlässigkeit und Hygiene verlangen. Es ist IP67-zertifiziert für Wasser- und Staubschutz und bereit für Hitze, Fett und den Einsatz im Freien.

Hauptmerkmale für BBQ & Foodservice

Ideal für Grill- und Kochbedingungen: Die robuste Nadelspitze dringt in dicke Schnitte wie Bruststück und Schweineschulter ein, ohne sich zu verbiegen oder zu brechen.

Hygienischer Easy Grip-Griff: Angereichert mit antimikrobieller Technologie, um die mikrobielle Übertragung zu reduzieren und die Werkzeuge beim Kochen mit hohem Volumen sauberer zu halten.

Gebaut für raue Umgebungen (Schutzart IP67): Vollständig gegen Staub geschützt und für kurzes Eintauchen in Wasser geeignet. Perfekt für unordentliche Köche und Grillen im Freien.

Zuverlässigkeit, der Sie vertrauen können: Griff- und Kabelbaugruppe auf Drehmoment- und Zugfestigkeit getestet, um eine langfristige Integrität bei starker Beanspruchung zu gewährleisten.

Flexibles Kabeldesign: Das verlängerte lockige Polyurethankabel mit IEC-Stecker ermöglicht den einfachen Einsatz in der Nähe von Grillplätzen, Zubereitungstischen und Catering-Stationen.

Warum es ein Muss für Grillköche und Catering-Profis ist

Zuverlässig in schwierigen Umgebungen: Entwickelt, um dem Grillen unter hohem Druck, dem stetigen Dippen von Saucen und schnellen Catering-Setups standzuhalten.

Fördert lebensmittelsichere Arbeitsabläufe: Der antimikrobielle Griff unterstützt eine saubere Handhabung während langer Koch- und Servicestunden.

Griff, der weitermacht: Die ergonomische Form sorgt für einen sicheren Halt – auch mit Handschuhen oder bei der Arbeit in dampfreichen Köchen.

Vielseitig einsetzbar: Ganz gleich, ob es sich um die Überwachung großer Smoker, Frittierbottiche oder belebter Bankettschlangen handelt, er bietet eine Leistung, auf die Sie sich verlassen können.

Leistungsbeschreibung

Specifications

General Description	Needle point tip, 316 stainless steel
Sensor Type	Heavy duty thermocouple, Type K or T
Element/hot junction	Single element, grounded junction offering fast response

Probe Diameter	6mm
Probe Length	120mm or 300mm
Cable Length	2M (extended)
Cable Type	2 metre Polyurethane (extended), colour coded in accordance with IEC, ANSI or JIS with moulded on miniature plug
Cable Termination	K or T Miniature plug (IEC 584, ANSI MC96.1 or JIS 1610)
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C
Min. Temperature	-50°C