

Easy Grip Food / BBQ Nadelspitze Temperaturfhler

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.

Der Easy Grip Food & BBQ Nadelspitzen-Temperaturfühler liefert schnelle, präzise Messwerte für Fleisch, Geflügel, Fisch und empfindliche Lebensmittel ohne große Einstichspuren zu hinterlassen. Ausgestattet mit einem ergonomischen antimikrobiellen Easy Grip-Griff und IP67-Robustheit ist es das perfekte Werkzeug für Pitmaster, Köche, Catering-Teams und geschäftige Küchen, die Wert auf Hygiene, Geschwindigkeit und Komfort legen.

Hauptmerkmale für BBQ & Foodservice

Ideal für den Einsatz in Lebensmitteln und beim Grillen: Die schlanke, präzise Nadelspitze liest fachmännisch dicke Bruststücke, Hähnchen, Schweinefleisch und Meeresfrüchte mit minimaler Gewebeschädigung.

Hygienischer Easy Grip-Griff: Der eingebaute antimikrobielle Schutz hilft, Kreuzkontaminationen in Hinterhöfen, Grillwettbewerben, Catering-Veranstaltungen und Grogchen zu begrenzen.

Robust und wasserdicht (Schutzart IP67): Staubdicht und widerstandsfähig gegen Fett, Verschüttungen und kurzzeitiges Eintauchen nehmen Sie es sicher auf Grills, Smoker und gewerbliche Kochlinien mit.

Bewährte Haltbarkeit: Drehmoment- und zuggetestet, um wiederholter, starker Beanspruchung in anspruchsvollen Umgebungen für die Zubereitung von Speisen standzuhalten.

Flexibel und verwicklungsresistent: 2 m langkruseltes Polyurethankabel mit einem geformten IEC-Stecker sorgt für eine nahtlose Handhabung in Vorbereitungs- und Kochbereichen.

Warum Griller und Catering-Profis sich dafür entscheiden

Geschwindigkeit und Präzision: Die scharfe Nadel taucht schnell in die dicksten Schnitte ein – ideal für Bruststücke, Rippen und ganze Hähnchen.

Sauber und zuverlässig: Der ergonomische Easy Grip-Griff unterstützt lange Kochvorgänge und ist gleichzeitig frei von bakteriellen Ablagerungen an der Oberfläche.

Gebaut für Hitze und Schmutz: Von Rauch und Tropfen bis hin zu Spritzzonen hält diese Sonde allem stand.

Komfort, der lange hält: Leicht zu halten, auch bei langen Wettkämpfen oder aufeinanderfolgenden Urlaubsdiensten.

Vielseitig für alle Umgebungen: Gleichermaßen wertvoll bei Grillabenden, Wettkampfstrecken, Catering-Trucks und Restaurantküchen.

Leistungsbeschreibung

Specifications

General Description	Stainless-steel, mineral-insulated needle tip with Easy Grip antimicrobial handle for a safe, rugged design
Sensor Type	Available in Type K or Type T thermocouple, or PRT (bare wire IEC/PRT options)



LABFACILITY

TEMPERATURE & PROCESS TECHNOLOGY

Probe Length	100 mm, 1.5 mm precision needle—ideal for internal temperature checks in meats and delicate foods
Cable Length	2 m curly lead (extended) for reach and flexibility
Max. Temperature	Type K: 1100°C / Type T: 400°C / PRT: 260°C
Min. Temperature	-50°C