



# Thermomètres restauration

Tout les thermomètres fait pour cuisiner  
et connaitre la température de ses aliments  
en cuisson ou au frigo (numérique ou à cadran)

# RESTAURATION

La sélection du bon thermomètre pour les applications de restauration est très importante afin d'obtenir une précision et une répétabilité maximales de la mesure de température.

Les critères de sélection d'un thermomètre numérique doivent inclure :

- Plage de mesure
- Résolution de la lecture 1 °C, 0,1 °C ou 0,01 °C
- Précision souhaitée
- Temps de réponse
- Fonctions supplémentaires telles que max/min, maintien et rétroéclairage

Nous proposons une gamme de thermomètres et d'accessoires de restauration idéaux pour les restaurants, cafés, bars et points de restauration où la sécurité alimentaire est essentielle.

## TEMPÉRATURES DU RÉFRIGÉRATEUR ET DU CONGÉLATEUR

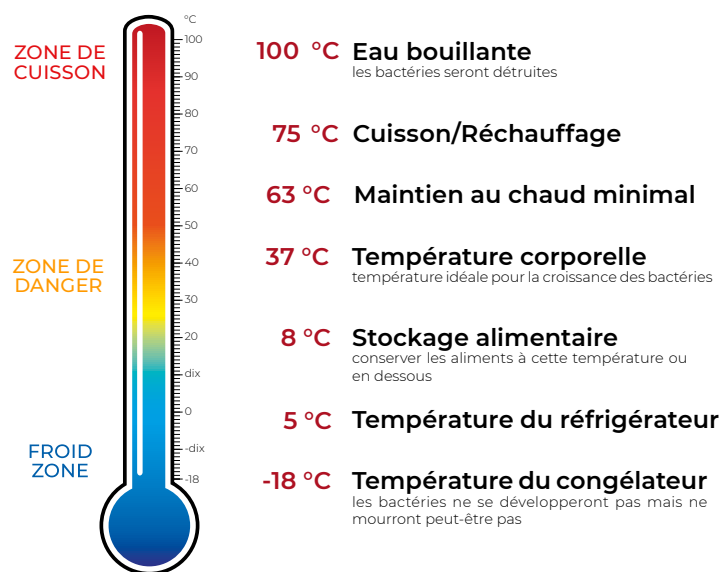
Maintenir les réfrigérateurs et les congélateurs à la bonne température est essentiel pour assurer une bonne sécurité alimentaire pendant le stockage.

Les aliments doivent être conservés au réfrigérateur entre 1 °C et 5 °C pour permettre une marge d'erreur inférieure à la norme légale de 8 °C.

Les aliments stockés dans un congélateur doivent être régulièrement tournés et stockés en dessous de -18 °C car les bactéries ne se développeront pas en dessous de cette température.

## TEMPÉRATURES SÛRES DES ALIMENTS ET GUIDE

Pour prévenir les intoxications alimentaires, il est essentiel de tuer les bactéries. La plupart des bactéries sont tuées rapidement entre 75 °C et 100 °C. La zone de danger se situe entre 8 °C et 63 °C où les bactéries se développeront rapidement. C'est pourquoi il est important, lors de la cuisson des aliments au micro-ondes, qu'il n'y ait pas de points froids dans les aliments, de même que lors du réchauffage d'aliments ou de sauces, que les aliments soient réchauffés au-dessus de 75 °C.



Toutes les températures ci-dessus ne sont que des indications

# THERMOMÈTRE THERMAPEN® ONE

- UNE seconde de temps de réponse
- Garantie 5 ans
- Étanche à IP67
- Rétroéclairage auto-intelligent en blanc froid

Le Thermapen ONE est le thermomètre de cuisine ultime. Rapide, précis et facile à utiliser, mesurer la température sur la plage 0 f -49,9 à 299,9 °C.

**Température instantanée pour des aliments parfaitement cuits.** Le Thermapen One est précis pour  $\pm 0,3$  °C (-19,9 à 119,9 °C)  $\pm 0,4$  °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon  $\pm 1,0$  °C et affiche la température des aliments ou des liquides en UNE seconde seulement.

**Conçu pour les professionnels de la cuisine** Utilisant la technologie de thermocouple leader de l'industrie, le Thermapen One dispose d'un affichage auto-rotatif breveté qui peut être utilisé dans n'importe quelle position, dans les deux mains. L'unité intègre un écran rétroéclairé intelligent - un écran LCD amélioré en blanc froid, détectant les niveaux de lumière, activant/désactivant automatiquement le rétroéclairage dans des conditions d'éclairage variables. Le mode veille à détection de mouvement allume et éteint automatiquement le Thermapen lorsqu'il est posé ou ramassé, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie. Alimenté par une seule pile AAA avec une espérance de vie de 2000 heures en utilisation normale, sans le rétroéclairage. Les indications de batterie faible (icône) et de circuit ouvert sont affichées, le cas échéant. Le boîtier est lavable et comprend la technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne.

Le Thermapen One est étanche à IP67 et intègre une pointe réduite, une sonde de pénétration en acier inoxydable qui se replie facilement à 180° dans le côté de l'instrument lorsqu'il n'est pas utilisé.

Chaque Thermapen One est fourni avec un certificat d'étalonnage traçable GRATUIT et une garantie de 5 ans.

- Précision améliorée de 0,3 °C



Rétroéclairage auto-intelligent - LCD amélioré en blanc froid



modèle bientôt disponible voir page 57

Affichage breveté à rotation automatique



Temps de réponse d'une seconde grâce à la technologie de thermocouple améliorée

Code	Description	€
235-407	Thermapen One - gris	79.00
235-417	Thermapen One - blanc	79.00
235-427	Thermapen One - jaune	79.00
235-437	Thermapen One - vert	79.00
235-447	Thermapen One - rouge	79.00
235-457	Thermapen One - bleu	79.00
235-477	Thermapen One - noir	79.00
235-487	Thermapen One - orange	79.00
235-497	Thermapen One - rose	79.00
235-507	Thermapen One - violet	79.00
830-455	Coque en silicone - fluorescente	12.00
830-110	Étui de protection	7.00
830-001	Pochette zippée	8.00
832-002	Support mural en acier inoxydable	16.00



Spécification	Thermapen One
Plage	-49,9 à 299,9 °C
Résolution	0,1 °C ou 1 °C - sélectionnable
Précision	$\pm 0,3$ °C (-19,9 à 119,9 °C) $\pm 0,4$ °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon $\pm 1,0$ °C
Batterie	1 x 1,5 volt AAA
Vie de la batterie	2000 heures (sans rétroéclairage)
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	Écran LCD 14,5 mm x 12 mm
Dimensions	19,3 x 48,2 x 156,2 mm
Poids	115 grammes
<b>Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus</b>	

# THERMOMÈTRE THERMAPEN® CLASSIC

- Mesure la température en seulement 3 secondes
- 50 % plus rapide que les sondes traditionnelles
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Léger et facile à utiliser

Le Thermapen Classic. Le thermomètre intègre un grand affichage numérique avec une lecture précise de la température sur la plage de -49,9 à 299,9 °C avec une résolution de 0,1 °C et une précision de ±0,4 °C. La résolution peut être commutée sur 1 °C, si nécessaire, via un interrupteur dans le compartiment à piles. Le thermomètre s'éteindra automatiquement après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie. Cette fonction peut être désactivée si elle n'est pas requise.



Le boîtier est lavable et comprend la Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne et le joint en caoutchouc ergonomique minimise le risque de pénétration d'eau, de poussière ou de nourriture. Le Thermapen Classic bénéficie également d'être étanche aux éclaboussures. La température réelle d'un produit peut être testée en seulement trois secondes. Le Thermapen Classic intègre une pointe réduite, une sonde de pénétration alimentaire en acier inoxydable (Ø3,3 x 115 mm) qui se replie facilement à 180° dans le côté de l'instrument lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les indications de batterie faible (icône) et de circuit ouvert sont affichées, le cas échéant. Chaque Thermapen est alimenté par deux piles bouton au lithium avec une durée de vie minimale de 1500 heures.

RESTAURATION



## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Support mural en acier inoxydable (832-002)
- Pochette zippée avec sangle de ceinture (830-001)
- Coque de protection en silicone (830-260)
- Coque en silicone fluorescente avec aimants (830-265)
- Étui de protection avec sangle de ceinture (830-110)



### ● Support mural en acier inoxydable (832-002)

Stocke le Thermapen en toute sécurité lorsqu'il n'est pas utilisé. Fente en trou de serrure pour accrocher (vis non fournies)  
Mesure 27 x 58 x 115 mm



Code	Description	€
231-217	Thermapen Classic - blanc	53.00
231-227	Thermapen Classic - jaune	53.00
231-237	Thermapen Classic - vert	53.00
231-247	Thermapen Classic - rouge	53.00
231-257	Thermapen Classic - bleu	53.00
830-260	Coque de protection en silicone	9.00
830-265	Coque en silicone - fluorescente	12.00
830-110	Étui de protection	7.00
830-001	Pochette zippée	8.00
832-002	Support mural en acier inox	16.00

Spécification	Thermapen Classique
Plage	-49,9 à 299,9 °C
Résolution	0,1 °C ou 1 °C - sélectionnable
Précision	±0,4 °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon ±1 °C
Batterie	2 piles au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	1500 heures
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	LCD 14,5 mm
Dimensions	19 × 47 × 153 mm
Poids	97 grammes
<b>Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus</b>	



# THERMOMÈTRE THERMAPEN® PRO-SURFACE

- Sonde et tête pivotante pour un contact parfait
- Idéal pour les grillades et plaques chauffantes
- Plage de température de -49,9 à 299,9 °C
- Garantie 2 ans

Le thermomètre Pro-Surface Thermapen mesure la température des grils, plaques chauffantes et autres surfaces sur une plage de -49,9 à 299,9 °C avec une résolution sélectionnable par l'utilisateur de 0,1 ou 1 °C avec une précision de  $\pm 1$  °C / 1% de la lecture. Le Pro-Surface Thermapen est calibré pour une précision améliorée.

Ouvrez simplement la sonde et prenez la lecture - la sonde pivotante et la pointe pivotante assurent un contact de surface parfait et une mesure de haute précision. Le Pro-Surface comprend un certificat d'étalonnage traçable GRATUIT.

Le Thermapen est étanche aux éclaboussures. Pour une utilisation à haute température, vous pouvez commander une botte de protection en caoutchouc de silicone pour une protection thermique et antichute supplémentaire.



## ● Coque de protection en silicone

Protégez votre instrument contre les dommages accidentels en installant une coque de protection en silicone (830-260).



## ● Étui de protection

Idéal pour transporter et protéger votre thermomètre Thermapen. Chaque Étui est doté d'une fermeture à bouton-pression sécurisée et d'un passant de ceinture (830-110).



## ● Pochette zippée avec passant de ceinture

Les pochettes de protection à fermeture éclair sont idéales pour ranger et transporter les thermomètres et les sondes (830-001).

Code	Description	€
231-279	Pro-Surface Thermapen	92.00
830-260	Coque de protection en silicone	9.00
830-265	Coque en silicone - fluorescente	12.00
830-110	Étui de protection	7.00
830-001	Pochette zippée	8.00
832-002	Support mural en acier inoxydable	16.00

Spécification	Pro-Surface Thermapen
Gamme	-49,9 à 299,9°C
Résolution	0,1 °C ou 1 °C - sélectionnable
Précision	$\pm 0,4$ °C (-49,9 à 149,9 °C) ou $\pm 1$ %
Batterie	2 piles au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	1500 heures
Type de capteur	Thermocouple K
Afficher	LCD 14,5 mm
Dimensions	19 × 47 × 153 mm
Lester	97 grammes

**Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus**



# THERMOMÈTRES THERMALITE®

- La pointe réduite fournit des lectures plus rapides et plus précises
- Inclut la fonction CalCheck 0,0 °C
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Précision garantie pendant toute la durée de vie du thermomètre
- Résistant à l'eau/poussière jusqu'à IP66

Ce thermomètre numérique ThermaLite affiche la température sur la plage de -39,9 à 299,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et une précision de ±0,5 °C (-10 à 99,9 °C). Cette précision est garantie à vie grâce à l'électronique de pointe de l'instrument. Le ThermaLite intègre également la fonction CalCheck.

Les thermomètres ne pèsent que 67 grammes, pile comprise, et disposent d'un écran LCD clair et facile à lire avec un circuit ouvert "Err" et une indication de batterie faible. La fonction d'arrêt automatique du ThermaLite éteint automatiquement l'instrument au bout de dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie. Le thermomètre est logé dans un boîtier en plastique ABS résistant aux chocs qui comprend Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne, idéal pour les applications alimentaires et de restauration quotidiennes.

Chaque thermomètre ThermaLite est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire pointue en acier inoxydable fixée en permanence (Ø2 x 85 mm) avec une pointe à réponse rapide et un couvercle de sonde pour un stockage sûr et sécurisé.



## ● Fonction CalCheck

Le ThermaLite dispose d'une fonction CalCheck 0,0 °C (±0,1 °C) qui permet à l'utilisateur de vérifier l'exactitude du thermomètre à tout moment, donnant l'assurance que les mesures sont exactes.



Spécification	ThermaLite
Plage	-39,9 à 299,9 °C
Résolution	0,1 °C/°F
Précision	±0,5 °C (-10 à 99,9 °C) ±2,5 °C (200 à 300 °C)
Batterie	Pile au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	2000 heures
Type de capteur	Thermistance
Résistance IP	IP66
Garantie	1 an
Affichage	LCD 25 x 23,5 mm
Dimensions	22 x 36,3 x 223 mm
Poids	67 grammes (avec couvercle)
<b>Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus</b>	

Code	Description	€
810-305	ThermaLite	36.00



# THERMOMÈTRES TEMPTTEST® 1

- Sonde à réponse rapide, atteint la température en seulement 3 secondes
- Écran rotatif à 360° avec rétroéclairage auto-intelligent
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Étanche à IP67

Ce thermomètre TempTest intègre un grand affichage numérique facile à lire, avec une lecture précise de la température sur la plage de -49,9 à 299,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et une précision de ±0,4 °C (-49,9 à 199,9 °C). Le thermomètre s'éteindra automatiquement après dix minutes pour maximiser la durée de vie de la batterie, cette fonction peut être désactivée si elle n'est pas nécessaire.

Le thermomètre est logé dans un boîtier étanche IP67 avec un joint en caoutchouc ergonomique, il comprend la Technologie antimicrobienne Biomaster pour réduire la croissance bactérienne. En plus d'être étanche, c'est "probablement" l'un des thermomètres de contact à lecture la plus rapide sur le marché aujourd'hui. La température réelle d'un produit peut être mesurée en seulement trois secondes.

Les indications de batterie faible (icône) et de circuit ouvert sont affichées, le cas échéant. Chaque TempTest est alimenté par deux piles AAA avec une espérance de vie minimale de 5000 heures en utilisation normale sans rétroéclairage.

Chaque thermomètre TempTest 1 est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire pointue en acier inoxydable fixée en permanence (Ø3,3 x 80 mm) avec une pointe à réponse rapide et un étui/support mural GRATUIT pour un stockage sûr et sécurisé.

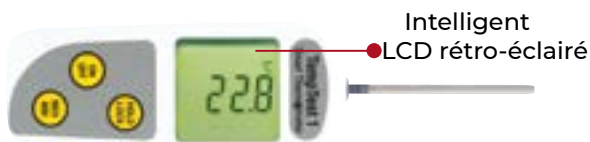


 **Bluetooth®**  
modèle disponible  
voir page 60



## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Coque de protection en silicone. Différentes couleurs disponibles - voir ci-dessous
- Lingettes antibactériennes - voir page 34



  
**2**  
YEAR  
GUARANTEE

Code	Description	€
221-910	Thermomètre TempTest 1	97.00
830-431	Coque en silicone - blanc	7.00
830-432	Coque en silicone - jaune	7.00
830-433	Coque en silicone - vert	7.00
830-434	Coque en silicone - rouge	7.00
830-435	Coque en silicone - bleu	7.00
830-437	Coque en silicone - noir	7.00

Spécification	TempTest 1
Plage	- 49,9 à 299,9 °C
Résolution	0,1 °C/°F
Précision	±0,4 °C (- 4 9,9 à 1 99 0,9 °C) sinon ±1 °C
Batterie	2 × 1,5 volt AAA
Vie de la batterie	5000 heures (sans rétro-éclairage)
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	11 mm LCD
Dimensions	17 X 47 X 200 mm (+ sonde)
Poids	105 grammes

**Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus**



# THERMOMÈTRE ET SONDE THERMAMITE®

- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Inclut la technologie antimicrobienne Biomaster
- Plage de température de -50 à 300 °C
- Un bouton, simple et facile à utiliser

Le thermomètre Thermamite offre précision, flexibilité et facilité d'utilisation, ainsi que la durabilité et la fiabilité requises par l'industrie alimentaire et de la restauration pour aider à respecter la législation actuelle en matière d'hygiène alimentaire.

Le thermomètre intègre un écran LCD facile à lire avec une lecture précise de la température sur la plage de -50 à 300 °C avec une résolution de 1 °C. Les indications de batterie faible et de circuit ouvert sont également affichées. L'appareil s'éteindra automatiquement après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

L'instrument est logé dans un boîtier en ABS ergonomique et robuste qui comprend Technologie antimicrobienne Biomaster ce qui réduit la croissance bactérienne. Chaque thermomètre est fourni avec une sonde de pénétration en acier inoxydable pointus fixés en permanence (Ø3,3x100 mm) et un cordon PVC de 500 mm.

- **Coque de protection en silicone**

Le Thermamite est étanche à IP65 lorsqu'il est utilisé avec cette coque. Protège des dommages accidentels. Différentes couleurs sont disponibles - voir page 13



RESTAURATION



- **Support mural et coque blanche (832-050)**

Le support mural permet de ranger votre Thermamite en toute sécurité lorsqu'il n'est pas utilisé. Fente en trou de serrure pour accrocher (vis non fournies).



Code	Description	€
261-010	Thermamite - blanc	73.00
261-020	Thermamite - jaune	73.00
261-030	Thermamite - vert	73.00
261-040	Thermamite - rouge	73.00
261-050	Thermamite - bleu	73.00
830-221	Coque de protection - blanc*	10.00
832-050	Support mural en acier inox et coque	21.00

\* Différentes couleurs disponible. Voir page 13

Spécification	Thermamite
Plage	- 50 pour 300 °C
Résolution	1 °C
Précision	±1 °C / 1 % de la lecture
Vie de la batterie	3 × 1,5 volt AAA-10000 heures
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x 1 28 millimètre
Poids	160 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus





# THERMOMÈTRE ET SONDE FOOD CHECK

- Idéal pour les procédures HACCP
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Plage de température -49,9 à 299,9 °C
- Conception compacte et robuste

Le Food Check est spécialement conçu pour les professionnels de l'alimentation et de la restauration qui souhaite acquérir un thermomètre digital à prix économique. Le thermomètre Food Check sera mesurer e température rapidement et avec précision lors de la surveillance des aliments cuits et réfrigérés comme dans le cadre des procédures HACCP, de santé et de sécurité.

Le thermomètre est logé dans un boîtier en ABS qui comprend Technologie antimicrobienne Biomaster ce qui réduit la croissance bactérienne. Le Food Check dispose d'un grand écran facilitant la lecture, d'un affichage LCD avec circuit ouvert et indicateur de batterie faible. L'instrument intègre un simple bouton marche/arrêt et une alimentation par trois piles AAA. Cela donne un minimum de cinq ans d'autonomie de la batterie. Le Food Check s'éteindra automatiquement après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

Chaque Food Check est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire fixée en permanence avec 130 mm tige en acier inoxydable et 500 mm de câble PVC. C'est le choix idéal pour les inspections alimentaires de routine.



## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Support mural en acier inoxydable et coque en silicone blanc (832-050)
- Lingettes antibactériennes - voir page 34

### ● Coque de protection en silicone

Le Food Check est résistant à l'eau à IP65 lorsqu'il est utilisé en conjonction avec cette coque. Protège des dommages accidentels. Différentes couleurs sont disponibles - voir page 13.



Code	Description	€
221-018	Food Check - blanc	85.00
221-028	Food Check - jaune	85.00
221-038	Food Check - vert	85.00
221-048	Food Check - rouge	85.00
221-058	Food Check - bleu	85.00
830-221	Coque de protection - blanc	10.00
832-050	Support mural en acier inox et coque	21.00

\* Différentes couleurs disponible. Voir page 13

Spécification	Food Check
Plage	- 49,9 pour 299,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision	±0,4 °C (-49,9 à 149,9 °C) sinon ±1 %
Vie de la batterie	3 × 1,5 volt AAA-10000 heures
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x1 28 millimètre
Poids	160 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



# THERMOMÈTRE ET SONDE CATERTEMP®

- Haute précision du système  $\pm 0,4$  °C et résolution de 0,1 °C
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Inclut la technologie antimicrobienne Biomaster
- Fonction de maintien de l'affichage

Le thermomètre numérique professionnel CaterTemp est conçu pour l'industrie de la restauration et de la transformation des aliments et intègre une combinaison de circuits éprouvés et de durabilité. Le thermomètre CaterTemp est logé dans un boîtier ABS robuste qui comprend Technologie antimicrobienne Biomaster pour réduire la croissance bactérienne.

Le CaterTemp mesure la température sur une plage de -49,9 à 299,9 °C avec une résolution de 0,1 °C. L'instrument est doté d'un écran LCD lumineux et facile à lire, affichant un circuit ouvert et une indication de batterie faible, le cas échéant.

Le thermomètre est alimenté par trois piles AAA qui offrent un minimum de cinq ans d'autonomie. Le CaterTemp s'éteindra automatiquement après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

Chaque thermomètre est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire fixée en permanence avec une tige pointue en acier inoxydable de 130 mm et un câble PU enroulé d'un mètre.

## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Support mural en acier inoxydable et gaine en silicone noir (832-053)
- Coque de protection en silicone - noir (830-227)



## ● Lingettes de sonde (836-220)

Ces lingettes antibactériennes sont idéales pour réduire les bactéries nocives dans l'industrie alimentaire. Vendu en boîtes de 100 sachets. Voir page 34 pour plus de détails.



Code	Description	€
221-046	CaterTemp	88.00
830-227	Coque de protection - noir	10.00
832-053	Support mural en acier et coque	21.00

Spécification	CaterTemp
Plage	- 49,9 pour 299,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision	$\pm 0,4$ °C (-49,9 à 149,9 °C) sinon $\pm 1$ %
Vie de la batterie	3 x 1,5 volt AAA-10000 heures
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x 1 28 millimètre
Poids	175 grammes

**Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus**

# THERMOMÈTRE ET SONDE THERMACHECK

- Précision garantie pendant toute la durée de vie du thermomètre
- Haute précision du système  $\pm 0,3$  °C
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Conforme à la norme européenne EN 13485

Le thermomètre à thermistance numérique ThermaCheck a été spécialement conçu pour être utilisé dans les industries de la restauration et de la transformation des aliments pour faire face à une utilisation quotidienne de routine.

L'instrument mesure la température sur la plage de -39,9 à 149,9 °C avec une résolution de 0,1 °C et une précision élevée du système (sonde et thermomètre) de  $\pm 0,3$  °C (-29,9 à 129,9 °C). Cette précision est garantie à vie grâce à l'électronique de pointe de l'instrument.

Le ThermaCheck est logé dans un boîtier ABS ergonomique et robuste qui comprend Technologie antimicrobienne Biomaster ce qui réduit la croissance bactérienne. L'électronique à faible consommation d'énergie est alimentée par trois piles AAA, ce qui confère à l'instrument une autonomie minimale de cinq ans. La fonction d'arrêt automatique éteint automatiquement l'instrument au bout de dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

Le thermomètre ThermaCheck est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire fixée en permanence avec une tige en acier inoxydable de 130 mm et un câble PU enroulé d'un mètre.



RESTAURATION

## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Coque de protection en silicone. Différentes couleurs sont disponibles - voir ci-dessous
- Support mural en acier inoxydable (832-050) et coque en silicone blanc (vis non fournies)



Code	Description	€
226-042	ThermaCheck	97.00
830-221	Coque de protection - blanc	10.00
830-222	Coque de protection - jaune	10.00
830-223	Coque de protection - vert	10.00
830-224	Coque de protection - rouge	10.00
830-225	Coque de protection - bleu	10.00
830-227	Coque de protection - noir	10.00
832-050	Support mural en acier et coque	21.00

Spécification	ThermaCheck
Plage	- 39,9 pour 149,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision	$\pm 0,3$ °C (-29,9 à 129,9 °C)
Vie de la batterie	3 x 1,5 volt AAA-20000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x1 28 millimètre
Poids	220 grammes
<b>Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus</b>	



# THERMOMÈTRE HAUTE PRÉCISION THERMA 20

- Précision garantie pendant toute la durée de vie du thermomètre
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Conforme à la norme européenne EN 13485
- Bouchons de test en option pour les contrôles de précision

Le thermomètre à thermistance Therma 20 a été spécialement conçu pour être utilisé dans l'industrie de la restauration avec les procédures HACCP.

L'instrument affiche la température jusqu'à 0,1 °C sur la plage de -39,9 à 149,9 °C avec une précision système élevée de ±0,4 °C (-24,9 à 109,9 °C). Cette précision est garantie à vie grâce à l'électronique de pointe de l'instrument. Le Therma 20 dispose d'un écran LCD facile à lire avec indication de batterie faible.

Le thermomètre peut être utilisé à des températures de travail ambiantes basses jusqu'à -20 °C, qui répond aux exigences de la norme européenne EN 13485 pour la surveillance de la température des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du transport au stockage jusqu'au point de vente.

L'instrument est logé dans un boîtier en ABS ergonomique et robuste qui comprend la Technologie antimicrobienne Biomaster ce qui réduit la croissance bactérienne. La fonction d'arrêt automatique du thermomètre éteint automatiquement l'instrument au bout de dix minutes.

Le Therma 20 intègre un connecteur à verrouillage à vis Lumberg facile à utiliser, permettant à la fois une large gamme de sondes de thermistance interchangeables et de capuchons de test à auto-étalonnage pour effectuer des contrôles de précision.



- Sonde de pénétration à thermistance  
Pour les sondes alternatives, voir pages 86 et 87.

## THERMA 20 KIT THERMOMÈTRE PROFESSIONNEL RESTAURATION

Chaque kit contient :

- Thermomètre Therma 20 (226-040)
- Sonde de pénétration à thermistance (174-166)
- Sonde à air filaire (170-372)
- Carnet de température (831-100)
- Boîte de 100 lingettes de sonde (836-220)
- Mallette de transport en ABS (834-120)



Code	Description	€
226-040	Therma 20	88.00
860-120	Kit restauration professionnelle	159.00
174-166	Sonde à piquer à thermistance	38.00
286-001	Bouchon de calibration -18 °C	48.00
286-002	Bouchon de calibration 0 °C	48.00
286-003	Bouchon de calibration 3 °C	48.00
286-004	Bouchon de calibration 70 °C	48.00
286-005	Bouchon de calibration 100 °C	48.00
830-221	Coque de protection - blanc	10.00
832-050	Support mural en acier et coque	21.00

Spécification	Therma 20
Plage	- 39,9 pour 149,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision (sans sonde)	±0,2 °C
Système précision	±0,4 °C (-24,9 à 109,9 °C)
Vie de la batterie	3 × 1,5 volt AAA-20000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x1 28 millimètre
Poids	130 grammes
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus	

# THERMOMÈTRE THERMA 22

- Utilise des sondes à thermistance ou à thermocouple de type T
- Conforme à la norme européenne EN 13485
- Réponse rapide avec une grande précision
- Comprend la Technologie antimicrobienne Biomaster

Le thermomètre à thermistance et thermocouple portable Therma 22 a été spécialement conçu pour ceux qui ont besoin de la polyvalence des sondes à thermocouple et à thermistance dans une seule unité compacte.

Le capteur à thermistance offre une plus grande précision pour la transformation des aliments, tandis que le capteur à thermocouple de type T étend la plage de mesure et offre une réponse plus rapide. Branchez la sonde de votre choix dans le Therma 22 et le thermomètre prendra des mesures rapides et précises.

Le Therma 22 dispose d'un écran LCD avec circuit ouvert et indication de batterie faible. L'instrument affiche la température sur la plage de -39,9 à 149,9 °C (thermistance) ou sur la plage de -199,9 à 400 °C (thermocouple de type T).

L'unité est logée dans un boîtier ABS robuste qui comprend Technologie antimicrobienne Biomaster ce qui réduit la croissance bactérienne. La fonction d'arrêt automatique maximise la durée de vie de la batterie en éteignant automatiquement l'instrument au bout de dix minutes.

Le Therma 22 intègre un connecteur de type verrouillage à vis Lumberg, permettant une large gamme de sondes interchangeables à utiliser. Sondes à thermocouple de type T, voir page 84 et pour sondes thermistance, voir pages 86 et 87.



Sonde de pénétration type T (177-166)

RESTAURATION

## THERMA 22 KIT D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

### Chaque kit contient :

- Thermomètre Therma 22 (227-022)
- Sonde de pénétration type T (177-166)
- Sonde à fil d'air (177-372)
- Carnet de température (831-100)
- Boîte de 100 lingettes de sonde (836-220)
- Mallette de transport en ABS (834-120)



Code	Description	€
227-022	Therma 22	105.00
860-125	Kit d'hygiène alimentaire	178.00
177-166	Sonde de pénétration type T	43.00
830-221	Coque de protection - blanc	10.00
832-050	Support mural en acier et coque	21.00



Spécification	Therma 22
Plage - thermocouple type T	- 199,9 pour 400 °C
Gamme - thermistance	-39,9 à 149,9 °C
Résolution	0,1 °C à 299,9 °C puis 1 °C
Précision de l'instrument	±0,2 °C
Précision - type T t/c	±0,5 °C (-49,9 à 149,9 °C)
Précision - thermistance	±0,4 °C (-24,9 à 109,9 °C)
Vie de la batterie	3 × 1,5 volt AAA-10000 heures
Type de capteur	Thermistance/thermocouple
Affichage	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x 1 28 millimètre
Poids	130 grammes
<b>Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus</b>	



# KIT THERMOMÈTRE SOUS VIDE HAUT DE GAMME

- Pour une mesure précise de la température
- Comprend une sonde à aiguille miniature pour la cuisson sous vide
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Garantie 2 ans

La cuisson sous vide est devenue plus populaire dans les cuisines professionnelles au cours des dernières années. Les nouvelles méthodes de cuisson nécessitent de nouvelles techniques de test de température. C'est pourquoi deux kits Sous Vide sont disponibles; chacun contenant un thermomètre Therma 1 de haute précision, une ou plusieurs sondes à aiguille Sous Vide et une mousse/ruban Sous Vide, le tout fourni dans un étui de transport/pochette zippée GRATUIT.

Pour une spécification complète du thermomètre Therma 1, voir page 63.

## Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

Sous vide est une méthode de cuisson qui consiste à utiliser des températures précises et contrôlées pour produire des aliments parfaitement et uniformément cuits. Le processus de sous vide consiste à sceller sous vide les aliments à l'intérieur d'un sac et à les placer dans un bain-marie où ils atteindront lentement, mais ne dépasseront pas, la température souhaitée. Les aliments sont alors prêts à être consommés ou peuvent être terminés en les saisissant brièvement, en les faisant griller ou en les faisant frire.



- Thermomètre Therma 1 (221-041) avec sonde à aiguille sous vide (133-109)





## LE KIT SOUS VIDE PREMIUM CONTIENT :

- Thermomètre Therma 1 (221-041)
- Sonde à aiguille Sous Vide 60 mm (133-109)
- Sonde à aiguille Sous Vide 120 mm (133-110)
- Compte à rebours résistant à l'eau (806-150)
- Boîte de 100 lingettes de sonde (836-220)
- Mousse/ruban sous vide - 1M (600-470)
- Mallette de transport en ABS (834-150)



Code	Description	€
860-035	Thermomètre Sous Vide Premium	185.00
600-470	Mousse/bande Sous Vide (Recharge)	15.00

**Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus**

		Code	€
<b>SONDE À AIGUILLE SOUS VIDE</b>  	Idéale pour les aliments délicats, cette sonde miniature à aiguille en acier inoxydable est fournie avec un cordon PTFE d'un mètre. ● Temps de réponse inférieur à 1 seconde ● Plage de température de la sonde -60 à 90 °C	133-109 (60 mm)	47.00
		133-110 (120 mm)	48.00



# KIT THERMOMETRE SOUS VIDE STANDARD

- Réponse rapide, atteint la température en seulement 3 secondes
- Fournit des résultats constants pour la cuisson sous vide
- Contrôle précis de la température
- Garantie 2 ans

## LE KIT STANDARD SOUS VIDE CONTIENT :

- Thermomètre Therma 1 (221-041)
- Sonde à aiguille Sous Vide 60 mm (133-109)
- Mousse/ruban sous vide - 1M (600-470)
- Pochette zippée (830-037)



Code	Description	€
860-036	Kit thermomètre sous vide standard	128.00
600-470	Mousse/bande Sous Vide (Recharge)	15.00

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus

# THERMOMETRE THERMAPEN® SOUS VIDE

- Sonde à aiguille miniature pour la cuisson sous vide
- Haute précision  $\pm 0,4$  °C

Le thermomètre Sous Vide Thermapen a été spécialement conçu pour la cuisson sous vide et les zones où une mesure précise de la température est requise.

Ce modèle intègre une sonde à aiguille miniature en acier inoxydable dotée d'une pointe réduite de  $\varnothing 1,1 \times 60$  mm, qui se replie facilement à 180° sur le côté de l'instrument lorsqu'elle n'est pas utilisée.

**Veillez noter :** La pointe de la sonde est de petit diamètre et doit être utilisée avec précaution.

Utilisez-le en conjonction avec le ruban Sous Vide pour mesurer la température à cœur sans subir d'infiltration d'eau dans votre sac scellé sous vide.



- Mousse/ruban sous vide 1M (600-470)

Code	Description	€
231-011	Thermapen Sous Vide	92.00
600-470	Mousse/ruban sous vide	15.00
830-001	Pochette zippée	8.00

Spécification	Thermapen Sous Vide
Plage	-49,9 à 299,9°C
Résolution	0,1 °C ou 1 °C - sélectionnable
Précision	$\pm 0,4$ °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon $\pm 1$ °C
Batterie	2 piles au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	1500 heures
Type de capteur	Thermocouple K
Affichage	LCD 14,5 mm
Dimensions	19 × 47 × 153 mm
Poids	97 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



## THERMOMÈTRE THERMASTICK®

- Pointe réduite pour une réponse plus rapide
- Étanche à IP66

Le ThermaStick est un thermomètre IP66 pratique, de poche et étanche qui intègre une sonde de pénétration en acier inoxydable Ø2,5 x 115 mm avec une pointe à réponse rapide réduite Ø1,6 mm. Une solution économique idéale pour de nombreuses applications de mesure de température.

Le thermomètre mesure la température sur une plage de -49,9 à 299,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et dispose de deux boutons-poussoirs faciles à utiliser, marche/arrêt et max/min.

Le ThermaStick est alimenté par une seule pile bouton au lithium qui donne un minimum de 5000 heures d'utilisation. L'appareil s'éteindra automatiquement après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

Disponible en blanc, rouge ou bleu, chaque unité est fournie avec un couvercle de sonde qui intègre un clip de poche pour un stockage et un transport en toute sécurité.

Code	Description	€
810-401	ThermaStick - blanc	24.00
810-404	ThermaStick - rouge	24.00
810-405	ThermaStick - bleu	24.00



AUTO  
OFF

MAX/  
MIN

IP66



Spécification	Therma Stick
Plage	- 49,9 pour 299,9 °C
Résolution	0.1 °C / °F
Précision	±0,5 °C (-10 à 100 °C) sinon ±2,5 °C
Batterie	Pile au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	LCD 12mm
Dimensions	Ø46 x 15 x 188 millimètre
Poids	28 grammes

## THERMOMÈTRE THERMAPROBE®

- Étanche à IP66 avec affichage à rotation automatique
- Sonde de pénétration en acier inoxydable à pointe réduite

Le ThermaProbe est un thermomètre léger et étanche (IP66) qui intègre un affichage bidirectionnel à rotation automatique.

Fourni avec une sonde de pénétration en acier inoxydable Ø2,5 x 70 mm avec une pointe à réponse rapide réduite Ø1,6 mm, cela fait du ThermaProbe une solution économique idéale pour les applications de mesure de température.

Le thermomètre est doté de deux boutons-poussoirs faciles à utiliser, max/min et marche/arrêt. Chaque appareil est fourni avec deux piles et une coque de protection de sonde.

- Coque de sonde pour un stockage et un transport en toute sécurité



Code	Description	€
810-421	Thermomètre ThermaProbe	26.00



AUTO  
OFF

MAX/  
MIN

IP66



Spécification	ThermaProbe
Plage	- 50 pour 300 °C
Résolution	0.1 °C /°F
Précision	±0,5 °C (-10 à 100 °C) sinon ±2,5 °C
Vie de la batterie	2 x 1,5 volt LR44 - 4000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	ACL personnalisé
Dimensions	Ø51 x 178 millimètre
Poids	41 grammes



# THERMOMÈTRE DE POCHE ÉTANCHE

- Inclut la fonction d'enregistrement max/min
- Étanche à IP66/67

Ce thermomètre étanche mesure la température sur la plage de -49,9 à 199,9 °C avec 0,1 °C de résolution et dispose d'une fonction d'enregistrement de température max/min et à l'arrière de l'instrument un discret °C/°F et bouton de réinitialisation.

L'appareil intègre une sonde de pénétration alimentaire en acier inoxydable Ø2,5 x 122 mm. Ce thermomètre étanche intègre la dernière technologie de microprocesseur, conçue pour la fiabilité et la facilité d'utilisation dans la restauration quotidienne, la préparation des aliments et les applications industrielles.

Chaque unité est fournie avec un couvercle de sonde de protection qui intègre un clip de poche et une fente en trou de serrure pour le montage mural.



MAX/  
MIN

IP66/  
IP67

## ACCESSOIRE OPTIONNEL :

- La coque de protection en silicone protège contre les dommages accidentels (830-275)



Code	Description	€
810-275	Thermomètre étanche	24.00
830-275	Coque de protection en silicone	5.00

Spécification	Thermomètre de poche étanche
Plage	- 49,9 pour 199,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	±0,5 °C (-9,9 à 99,9 °C ) sinon ±1,5 °C
Batterie	Pile au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	8 mm LCD
Dimensions	15 X 26 X 200 millimètre
Poids	25 grammes

# THERMOMÈTRES ÉTANCHES EN FORME DE T

- Sonde plus longue en option, robuste et résistante
- Fonctions de mémoire max/min et de maintien de l'affichage

Ces thermomètres numériques étanches en forme de T faciles à utiliser offrent une protection IP66/67 et intègrent une sonde à pointe réduite idéale pour les applications intensives.

Mesurant la température sur une plage de -49,9 à 149,9 °C avec une résolution de 0,1 °C, le thermomètre s'éteint automatiquement après quinze minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

Chaque unité est logée dans un boîtier en polycarbonate robuste avec une sonde de pénétration solide en acier inoxydable. La sonde mesure Ø5 x 125 mm ou 300 mm avec une pointe réduite (Ø3,5 x 20 mm) pour améliorer le temps de réponse. Les thermomètres étanches disposent d'une mémoire max/min et d'une fonction de maintien de l'affichage.

Code	Description	€
810-285	En forme de T - Sonde 125 mm	25.00
810-287	En forme de T - Sonde 300 mm	30.00



PRISE

MAX/  
MIN

AUTO  
OFF

IP66/  
IP67

Spécification	En forme de T étanche
Gamme	- 49,9 pour 149,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision	± 1 °C (- 19.9 à 11 9.9 °C )
Vie de la batterie	1.5 volt LR44 - 5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	12 mm LCD
Dimensions	30 X 88 X 170/345 millimètre
Poids	50/55 grammes



## THERMOMÈTRES DE POCHE

### Thermomètre en forme de stylo



Ce thermomètre compact mesure la température sur la plage de -49,9 à 149,9 °C, dispose d'une sonde de pénétration en acier inoxydable Ø3,5 x 120 mm, intègre un interrupteur °C/°F et une fonction de maintien de l'affichage. Fourni avec une protection de sonde qui comprend un clip de poche.

Spécification	En forme de stylo
Plage	- 49,9 pour 149,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	±1 °C
Vie de la batterie	1.5 volt LR44-5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	6 mm LCD
Dimensions	17 X 20 x 90 millimètre
Poids	15 grammes

Code	Description	€
810-260	Thermomètre en forme de stylo	18.00

### Thermomètre en forme de T



Ce thermomètre compact mesure la température sur la plage de -49,9 à 149,9 °C, dispose d'une sonde de pénétration en acier inoxydable Ø3,5 x 120 mm, intègre un interrupteur °C/°F et une fonction de maintien de l'affichage. Fourni avec une protection de sonde qui comprend un clip de poche.

Spécification	En forme de T
Plage	- 49,9 pour 149,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	±1 °C
Vie de la batterie	1.5 volt LR44-5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	6 mm LCD
Dimensions	20 X 58 X 145 millimètre
Poids	15 grammes

Code	Description	€
810-265	Thermomètre en forme de T	18.00

## THERMOMÈTRE MINI ULTRA-RAPIDE

- Sonde à réponse rapide, fonction de mise en marche automatique
- Mémoire max/min et maintien de l'affichage

Le Super-Fast Mini est un thermomètre IP65 de poche résistant à l'eau qui mesure la température sur une plage de -39,9 à 149,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F. L'instrument s'allume automatiquement lorsque le couvercle de la sonde est retiré, permettant des mesures de température rapides et faciles.

Le thermomètre intègre une sonde de pénétration en acier inoxydable Ø2,5 x 73 mm à réponse rapide avec une pointe réduite et une fonction max/min et hold.

Chaque unité est alimentée par une pile bouton au lithium CR2032 et fournie avec un couvercle de sonde avec clip de poche intégré.



- Pointe réduite pour une réponse rapide

Code	Description	€
810-279	Mini thermomètre ultra-rapide	24.00



PRISE MAX/MIN AUTO OFF IP65

Spécification	Mini ultra-rapide
Plage	- 39,9 pour 149,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	±0,5°C (-9.9 à 99.9°C) sinon ±1,5°C
Vie de la batterie	3 volts CR2032 - 5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	8 mm LCD
Dimensions	Ø25 X 150 millimètre
Poids	20 grammes

# THERMOMÈTRES POUR LES BARISTAS

- Cadran facile à lire avec zones à code couleur
- Pack à code couleur disponible

Les thermomètres pour les baristas incorporent un cadran °C/°F avec zones à code couleur qui les rendent rapides et simples à utiliser.

Mesurant la température sur la plage de -10 à 110 °C, ces thermomètres sont disponibles en deux longueurs de sonde et tailles de cadran. Chaque thermomètre est fourni avec un clip en acier inoxydable, une clé de calibrage en plastique et un protège-sonde.

Également disponible en pack de trois thermomètres à cadran à code couleur (rouge, vert et bleu) pour les baristas afin d'identifier facilement les différents types de lait utilisés dans les cruches en acier inoxydable, afin d'éviter la contamination croisée.



Écrémé

Complet

Semi

Code	Description	€
800-810	Cadran lait Ø25 x 130 mm	7.00
800-820	Cadran lait Ø45 x 130 mm	7.00
800-800	Cadran lait Ø45 x 175 mm	7.00
800-830	Cadran lait Ø45 x 175 mm - lot de 3	18.00
830-220	Clip porte-sonde	2.00



## ● Clip porte-sonde

Ce support de sonde en acier inoxydable se clipse sur le dessus d'une carafe, d'une casserole ou similaire pour maintenir en place une sonde de température.

# THERMOMÈTRES À CONFISERIE ET À CONFITURE

## Thermomètre de cuisinier en acier inoxydable

Ce thermomètre en acier inoxydable indique la température sur la plage de 40 à 200 °C et de 100 à 400 °F dans des divisions de 2 °C/°F. Le boîtier en acier inoxydable du thermomètre intègre un clip de retenue et mesure 50 x 240 mm plus une poignée en plastique de 65 mm.

L'échelle du thermomètre est clairement marquée pour la fissure dure, la fissure molle, la boule dure, la boule molle, le fil, la confiture, le caramel, la stérilisation et la friture.



Code	Description	€
800-806	Thermomètre de cuisinier	13.00

## Thermomètre à sucre et à confiture en laiton



Le thermomètre traditionnel en laiton indique la température sur la plage de 40 à 200 °C en divisions de 2 °C. Le boîtier en laiton mesure 47 x 200 mm plus une poignée de 40 mm.

L'échelle du thermomètre est clairement marquée pour le caramel, la fissure, la boule dure, la boule molle, la confiture et la stérilisation.

Code	Description	€
800-808	Thermomètre en laiton	22.00

## THERMOMÈTRE MULTIFONCTION

- Affiche à la fois la température et les températures de consigne d'alarme
- Inclut la fonction CalCheck 0,0 °C

Le Multi-Function est un thermomètre compact et facile à utiliser, idéal pour les restaurants, les bars et les cafés comme solution économique pour les applications de mesure de la température.

Le thermomètre dispose d'une fonction de maintien de l'affichage, d'une mémoire max/min et d'une fonction CalCheck 0,0 °C ainsi que d'une alarme sonore réglable de température élevée/basse.

Le boîtier du thermomètre multifonction et la poignée de la sonde comprennent la Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne.

Chaque appareil est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire en acier inoxydable (Ø3,5 x 125 mm), un câble de raccordement en PVC d'un mètre, un clip de poche et un couvre-sonde.



Code	Description	€
810-927	Thermomètre multifonction	15.00



Spécification	Multifonction
Plage	- 19,9 pour 149,9 °C
Résolution	0,1 °C / ° F
Précision	± 1 °C ( 0 à 120 °C ) sinon ±2 °C
Vie de la batterie	1,5 volt AAA - 5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	Écran LCD
Dimensions	25 X 75 X 125 millimètre
Poids	111 grammes

## THERMOMÈTRE ECOTEMP®

- Sonde de pénétration amovible en acier inoxydable
- Grand écran LCD facile à lire

Le thermomètre numérique EcoTemp est doté d'un grand écran LCD facile à lire avec fonctions de maintien de l'affichage et de mémoire max/min. L'instrument mesure la température sur une plage de -49,9 à 199,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F. Les indications de circuit ouvert et de batterie faible sont affichées, le cas échéant. Ce thermomètre est idéal pour surveiller les températures de cuisson et de maintien des aliments dans le cadre des procédures HACCP.

Le boîtier du thermomètre EcoTemp et la poignée de la sonde comprennent la Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne. Chaque appareil est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire amovible en acier inoxydable (Ø3,5 x 125 mm) qui comprend un cordon de raccordement en silicone de 700 mm.



Code	Description	€
810-950	Thermomètre et sonde EcoTemp	36.00
810-951	Sonde à piquer de remplacement	13.00
830-215	Coque de protection - blanc	11.00
830-100	Pochette de protection	2.00



Spécification	EcoTemp
Plage	- 49,9 pour 199,9 °C
Résolution	0,1 °C / ° F
Précision	± 1 °C (- 49,9 à 149,9 °C )
Vie de la batterie	2 x 1,5 volt AAA - 10000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	Personnalisé 22mm LCD
Dimensions	20 X 58 X 165 millimètre
Poids	115 grammes

# THERMOMÈTRE GOURMET

- Résistant à l'eau avec sonde pliable
- Inclut la fonction CalCheck 0,0 °C
- Idéal pour les procédures HACCP
- Précision de  $\pm 0,5$  °C

Le thermomètre à sonde pliante Gourmet résistant à l'eau est un instrument facile à utiliser, idéal pour surveiller les températures de cuisson, de refroidissement et de conservation des aliments dans le cadre des procédures HACCP. L'unité mesure la température sur une plage de -39,9 à 149,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et intègre deux boutons-poussoirs moulés, marche/arrêt et maintien.

Chaque unité intègre une sonde de pénétration alimentaire en acier inoxydable ( $\varnothing 3,5 \times 110$  mm) qui se replie facilement sur le côté de l'instrument lorsqu'elle n'est pas utilisée, tournant à 180°, permettant à l'utilisateur de transporter l'instrument en toute sécurité. Le Gourmet comprend la Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne, idéal pour les applications alimentaires et de restauration quotidiennes. Disponible en six couleurs, idéal pour différents types d'aliments ou zones de préparation.



RESTAURATION



## ● Fonction CalCheck 0,0 °C

Le Gourmet dispose d'une fonction CalCheck 0,0°C qui permet à l'utilisateur de vérifier l'exactitude du thermomètre à tout moment, donnant l'assurance que les mesures sont exactes.



- Viande crue
- Viande cuite
- Salade & fruits
- Produits végétaux
- Poissons & crustacés
- Boulangerie & laitiers

## ACCESSOIRES OPTIONNELS :

- Étui de protection en similicuir PVC avec sangle de ceinture (830-110)
- Support mural en acier inoxydable (832-002) (vis non fournies)
- Lingettes de sonde antibactériennes - voir page 34 pour plus de détails



Code	Description	€
810-730	Thermomètre gourmet - blanc	27.00
810-732	Thermomètre gourmet - jaune	27.00
810-733	Thermomètre gourmet - vert	27.00
810-734	Thermomètre gourmet - rouge	27.00
810-735	Thermomètre gourmet - bleu	27.00
810-736	Thermomètre gourmet - marron	27.00
830-110	Étui de protection	7.00
830-001	Pochette zippée	8.00
832-002	Support mural en acier inoxydable	16.00

Spécification	Gourmet
Plage	- 39,9 pour 149,9 °C
Résolution	0,1 °C / ° F
Précision	$\pm 0,5$ °C (-39,9 à 124,9 °C)
Batterie	Pile au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	5000 heures
Type de capteur	Thermistance
Affichage	16 mm LCD
Dimensions	20 X 52 x 1 55 millimètre
Poids	83 grammes



# THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

## Thermomètre à cadran Ø52 mm

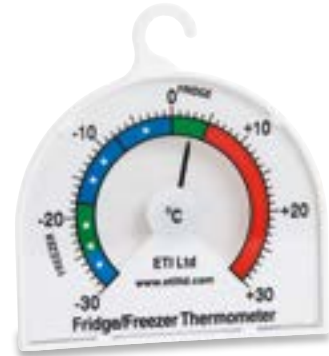


Ce thermomètre pour réfrigérateur/congélateur facile à lire est doté d'un cadran de Ø52 mm qui indique la température sur la plage de -30 à 30 °C en divisions de 1 °C.

L'unité intègre des zones codées par couleur pour faciliter la lecture. Le thermomètre pour réfrigérateur/congélateur est logé dans un boîtier en ABS qui intègre un crochet en plastique pour le suspendre à une étagère.

Code	Description	€
800-100	Thermomètre à cadran Ø52 mm	3.00
800-101	Cadran Ø52 mm - boîte de 20	48.00

## Thermomètre à cadran Ø70mm



Ce thermomètre pour réfrigérateur/congélateur a un cadran de Ø70 mm qui indique la température sur la plage de -30 à 30 °C en divisions de 1 °C. L'unité intègre des zones codées par couleur pour faciliter la lecture.

Le thermomètre pour réfrigérateur/congélateur est logé dans un boîtier en ABS de 60 x 70 mm et peut être posé ou suspendu à une étagère.

Code	Description	€
800-000	Thermomètre à cadran Ø70 mm	4.00
800-001	Cadran Ø70 mm - boîte de 10	36.00

## Thermomètre de réfrigérateur FoodSafe

La plupart des appareils de mesure de température traditionnels des réfrigérateurs ne mesurent que la température de l'air. C'est un problème majeur car l'air froid est plus lourd que l'air chaud et « tombe du réfrigérateur » dès que la porte est ouverte.

Le thermomètre pour simulant alimentaire FoodSafe, d'autre part, est un thermomètre encastré qui garantit qu'il indique une température similaire à celle des aliments stockés dans le réfrigérateur ou l'armoire réfrigérée. Idéal pour un usage commercial, car il est fiable, robuste et hygiénique.

L'unité indique la température sur la plage de -25 à 40 °C avec une précision de ±1 °C sur la plage de -5 à 20 °C, 2 °C ensuite.

Le FoodSafe mesure Ø25 x 150 mm et est fourni avec un crochet en acier inoxydable pour accrocher dans un réfrigérateur ou une armoire froide.



Code	Description	€
803-900	Thermomètre FoodSafe	8.00

## Thermomètre à cadran Ø50 mm



Ce thermomètre pour réfrigérateur/congélateur en acier inoxydable est doté d'un Cadran Ø50 mm qui indique la température sur la plage de -30 à 30 °C en divisions de 1 °C.

La zone à code couleur indique quand le thermomètre est à la bonne température pour un réfrigérateur ou un congélateur. Le boîtier en acier inoxydable mesure 60 x 70 mm et peut être posé ou suspendu à une étagère.

Code	Description	€
800-923	Thermomètre à cadran Ø50 mm	6.00

# THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

## Thermomètre transparent à alcool

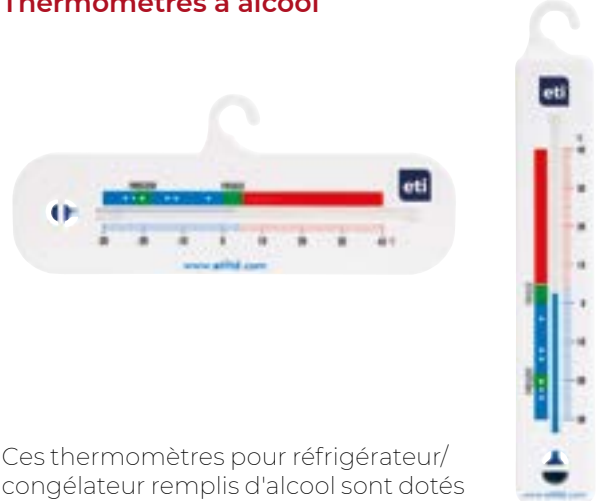


Ce thermomètre pour réfrigérateur/congélateur rempli d'alcool est enfermé dans un boîtier en ABS transparent (20 x 30 x 122 mm). Les zones à code couleur du thermomètre indiquent la température dans la plage de -40 à 20 °C et de -40 à 80 °F avec une résolution de 1 °C.

L'unité est conçue pour être accrochée à une étagère dans un réfrigérateur, un congélateur ou une armoire froide, sinon elle peut être fixée au mur (supports fournis).

Code	Description	€
803-925	Thermomètre transparent alcool	4.00
803-930	803-925 - boîte de 10	36.00

## Thermomètres à alcool



Ces thermomètres pour réfrigérateur/congélateur remplis d'alcool sont dotés de zones à code couleur clairement marquées pour faciliter la lecture.

Le thermomètre horizontal indique la température sur la plage de -30 à 40 °C en divisions de 1 °C. Le boîtier en ABS mesure 53 x 130 mm. Le thermomètre vertical indique la température dans la plage de -30 à 40 °C en divisions de 1 °C. Le boîtier en ABS mesure 24 x 150 mm.

Code	Description	€
803-000	Vertical à alcool	3.00
803-050	Horizontal à alcool	4.00

# THERMOMÈTRE FRIGO NUMÉRIQUE

- Capteur de lumière à économie d'énergie - 5 ans d'autonomie
- Indicateur de zone de sécurité alimentaire

Ce thermomètre de réfrigérateur résistant à l'eau (IP65) intègre un grand affichage numérique clair qui indique la température sur une plage de -9,9 à 49,9 °C avec une résolution de 0,1 °C.

Le thermomètre comporte un icône unique de zone de sécurité alimentaire 'voir image' sur l'affichage qui indique quand la température est en dehors de la plage de 0 à 5 °C.

La fonction d'économie d'énergie du thermomètre de réfrigérateur éteint l'appareil lorsqu'il est privé de lumière, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie. L'appareil est alimenté par une seule pile CR2032 avec une durée de vie de 10 000 heures en utilisation normale.

L'unité est logée dans un boîtier en ABS qui mesure 26 x 45 x 73 mm et peut être posée ou suspendue à une étagère.

Code	Description	€
810-251	Thermomètre frigo numérique	12.00



IP65

Spécification	Réfrigérateur numérique
Plage	- 9.9 pour 49,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision	± 1 °C
Batterie	Pile au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	10000 heures
Affichage	Écran LCD
Dimensions	26 X 45 X 73 millimètre
Poids	40 grammes

# THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

- Capteur interne et sonde de température externe
- Alarme sonore haute/basse programmable

Ce thermomètre max/min et alarme pour réfrigérateur ou congélateur indique la température sur une plage de -24,9 à 69,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et une précision de ±1 °C.

Le thermomètre dispose d'un écran LCD clair, d'une fonction de mémoire max/min pour enregistrer les températures les plus élevées et les plus basses et d'une alarme sonore programmable haute/basse.

L'unité intègre deux capteurs de température, une sonde déportée étanche avec un câble PVC d'un mètre pour la température de l'appareil et un capteur interne pour la température ambiante.

La sonde à distance peut être montée sur la paroi interne du réfrigérateur à l'aide de la ventouse ou du support de montage fourni. Le thermomètre est logé dans un boîtier en ABS durable et intègre un pied pour le montage sur étagère.

Code	Description	€
810-225	Réfrigérateur ou congélateur	12.00



Spécification	Réfrigérateur ou congélateur
Plage	- 24,9 pour 69,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 1 °C
Batterie	Pile au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	3000 heures
Affichage	Écran LCD
Dimensions	16 X 50 X 82 millimètre
Poids	50 grammes

# THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

- Alarme sonore haute/basse programmable
- Enregistre les températures max/min

Ce thermomètre pour réfrigérateur ou congélateur dispose d'un écran LCD clair, d'une fonction max/min, alarme sonore et intègre deux capteurs de température ; une sonde déportée étanche avec câble PVC d'un mètre pour la température de l'appareil et une sonde interne pour la température ambiante.

La sonde à distance peut être montée sur la paroi interne du réfrigérateur à l'aide de la ventouse ou du support de montage fourni. Le thermomètre est logé dans un boîtier en ABS durable et intègre un pied pour le montage sur étagère.

- **Certificat d'étalonnage UKAS en option**  
Un certificat d'étalonnage UKAS à deux points en option est disponible. Chaque certificat indique les écarts par rapport aux normes à -18 et 0 °C.

Code	Description	€
810-210	Réfrigérateur/congélateur	16.00
891-210	810-210 avec certificat UKAS	63.00

**Le certificat UKAS s'applique uniquement à la sonde**



Spécification	Réfrigérateur ou congélateur
Plage	- 49,9 pour 69,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 1 °C
Vie de la batterie	1.5 volt AAA - 5000 heures
Affichage	Écran LCD
Dimensions	15 X 52 X 73 millimètre
Poids	55 grammes



# THERMOMÈTRES DE HAUTE PRÉCISION THERMAGUARD®

- Deux modèles disponibles - capteurs externes simples ou doubles
- Certificat d'étalonnage UKAS en option disponible
- Alarme sonore haute/basse programmable
- Affiche les températures max/min

Ces thermomètres pour réfrigérateur ou congélateur de haute précision disposent d'un grand écran LCD, qui affiche simultanément le courant et températures max/min enregistrées. Le ThermaGuard mesure la température sur la plage de -39,9 à 49,9 °C (capteur externe) avec 0,1 °C/°F (commutable) et une précision de ±0,4 °C.

Les deux unités disposent d'alarmes sonores programmables permettant à l'utilisateur de pré régler les limites de température haute et basse. Lorsque l'alarme est active, l'écran LCD clignote. L'alarme peut être désactivée en appuyant sur n'importe quel bouton.

Chaque ThermaGuard est logé dans un boîtier ABS étanche IP54, qui comprend la Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne, idéal pour surveiller les aliments réfrigérés et surgelés. Chaque unité est alimentée par deux piles AA d'une durée de vie de plus de trois ans.

Les deux modèles ThermaGuard sont dotés d'une fonction CalCheck 0,0 °C (±0,1 °C) qui permet à l'utilisateur de vérifier la précision du thermomètre à tout moment, garantissant ainsi l'exactitude des mesures.

## • Deux modèles disponibles - lequel pour votre application ?

Le ThermaGuard 101 intègre deux capteurs de température ; une sonde déportée étanche avec un câble PVC d'un mètre pour surveiller la température de l'appareil et un capteur interne pour surveiller la température ambiante.

Le ThermaGuard 102 intègre deux sondes résistantes à l'eau à distance, toutes deux avec des câbles en PVC d'un mètre pour la surveillance des appareils doubles. Chaque sonde à distance peut être montée sur la paroi interne du réfrigérateur à l'aide du kit de support de montage de sonde en plastique ABS fourni.



0601

## • Certificat d'étalonnage UKAS en option

Un certificat d'étalonnage UKAS à deux points en option est disponible. Chaque certificat indique les écarts par rapport aux normes à -18 et 0 °C.

## • Support mural GRATUIT inclus

Chaque ThermaGuard est fourni avec un support mural en plastique ABS qui comprend un pied intégré et un filetage pour le montage sur trépied.



## Support magnétique (830-800)



Code	Description	€
226-511	ThermaGuard 101	91.00
891-511	226-511 avec certificat UKAS	116.00
226-512	ThermaGuard 102	97.00
891-512	226-512 avec certificat UKAS	115.00
830-880	Coque de protection - noir	17.00
832-590	Support mural en ABS	5.00
830-800	Support magnétique	11.00

Le certificat UKAS s'applique uniquement aux sondes

Spécification	ThermaGuard
Plage - interne	-19,9 à 49,9 °C (modèle 101)
Plage - externe	-39,9 à 49,9 °C
Résolution	0,1 °C/°F
Précision	±0,4 °C
Batterie	2 x 1,5 volt AA
Vie de la batterie	25000 heures (normale, sans alarme)
Type de capteur	Thermistance
Affichage	Écran LCD
Dimensions	29 X 73 X 96 millimètre
Poids	165 grammes

Certificat d'étalonnage UKAS en option disponible

# THERMOMÈTRES DE FOUR & RÔTISSOIRE

## Thermomètre à viande à cadran Ø55 mm

- Indique la température sur la plage de 0 à 300°C
- Boîtier en acier inoxydable robuste

Ce thermomètre de four en acier inoxydable est doté d'un cadran transparent de Ø55 mm avec des zones à code couleur. Le marqueur vert indique la température minimale à laquelle les présentoirs chauffants commerciaux doivent être maintenus.

Le thermomètre du four indique la température sur la plage de 0 à 300 °C par tranches de 10 °C. Le boîtier mesure 43 x 66 x 80 mm.

Ce thermomètre de four peut être autonome ou suspendu à une étagère et doit être placé au milieu du four pour une lecture de température plus précise.



### Spécification Thermomètre à viande

Plage	0 à 300 °C
Résolution	10 °C
Précision	± 10 °C
Dimensions	43 X 66 X 80 millimètre
Poids	49 grammes

Code	Description	€
800-809	Thermomètre de four à cadran	7.00

## Thermomètre à viande à cadran Ø45 mm



Le thermomètre à cadran pour viande intègre un cadran Ø45 mm avec une sonde pointue en acier inoxydable Ø4 x 105 mm. L'unité indique la température sur la plage de 0 à 120 °C en divisions de 1°C.

Pour une mesure précise de la température, insérez l'appareil dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la volaille. Le cadran est clairement marqué pour le bœuf, l'agneau, le porc et la volaille.

Code	Description	€
800-804	Thermomètre à viande à cadran	5.00

## Thermomètre à viande à cadran Ø60 mm



Ce thermomètre à viande à cadran est doté d'un grand cadran Ø60 mm avec une sonde pointue en acier inoxydable Ø5 x 102 mm. L'unité indique la température sur la plage de 20 à 100 °C en divisions de 2°C.

Pour une mesure précise de la température, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la volaille. Le cadran intègre des marqueurs à code couleur pour le bœuf, l'agneau, le porc et la volaille pour une lecture rapide et facile.

Code	Description	€
800-884	Thermomètre à viande à cadran	8.00

# THERMOMÈTRE À FRITURE Ø50 MM

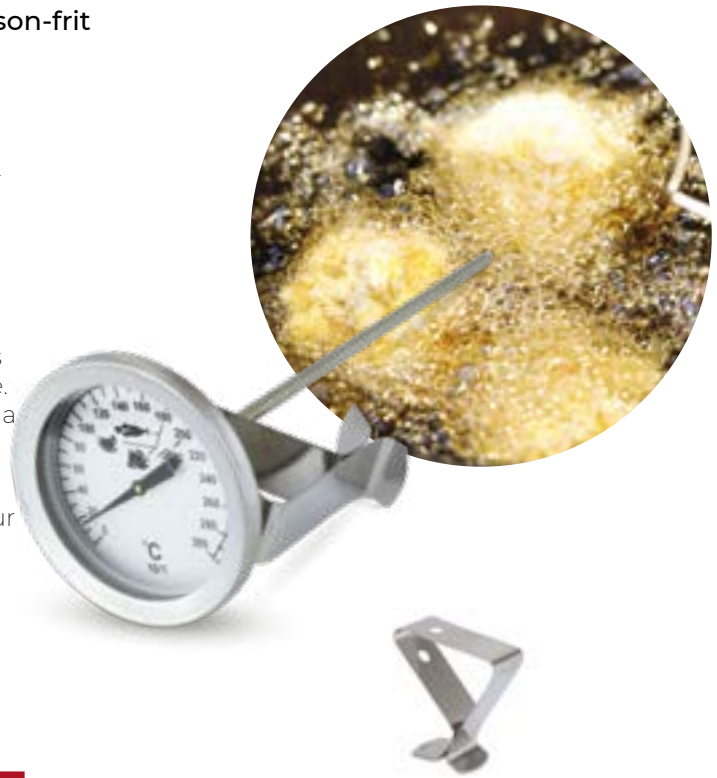
- Indique la température sur la plage de 0 à 300°C
- Conçu pour la viande, la volaille et le poisson-frit

Ce thermomètre à friture intègre un cadran Ø50 mm et une sonde inox pointue Ø4 x 150 mm. Le thermomètre à friture indique la température sur la plage de 0 à 300 °C par tranches de 10 °C.

La température de l'huile de cuisson est presque toujours comprise entre 177 °C et 190 °C bien que les frites soient mieux cuites à 200 °C.

Insérez simplement la tige du thermomètre dans l'huile pour une lecture précise de la température. Le cadran est clairement marqué pour la viande, la volaille, le poisson et les frites.

Chaque appareil est fourni avec un clip porte-sonde en acier inoxydable, idéal pour se clipser sur le côté des casseroles et poêles afin de maintenir en place une sonde de température.



Code	Description	€
800-805	Thermomètre à friture	7.00
830-220	Clip porte-sonde	2.00

- Clip porte-sonde Ø4 mm (830-220)

# BANDELETTES DE TEST DE QUALITÉ POUR L'HUILE

- Peu coûteux, aucune préparation d'échantillon ou formation spéciale requise
- Utilisation en huile froide moins de 40 °C

Ces bandelettes de test de qualité d'huile de friture vous aideront à maintenir la qualité de vos aliments frits à un niveau élevé, tout en vous aidant à économiser de l'argent en empêchant l'élimination prématurée de l'huile de cuisson. Les bandelettes de test fonctionnent aussi bien dans l'huile de friture animale, végétale et A/V. Ils sont vendus dans des bouteilles de stockage de 20 à 100 bandelettes de test de qualité d'huile qui comprennent un nuancier facile à lire.

Pour tester l'huile de votre friteuse, tenez la bandelette de test par la longue extrémité blanche et plongez la bandelette de test dans l'huile (température maximale de l'huile 40 °C) de sorte que toute la bande colorée soit immergée. Maintenez la bandelette de test dans l'huile pendant deux secondes, puis retirez-la et attendez deux minutes, puis comparez la bandelette au nuancier. Il est recommandé que le test de l'huile de friture soit effectué au début de chaque quart de travail/journée de travail avant que l'utilisateur ne commence à chauffer l'huile.

Code	Description	€
4654	Bandelettes x100	42.00
4655	Bandelettes x50	35.00
4656	Bandelettes x30	30.00
4657	Bandelettes x20	25.00



# THERMOMÈTRE DE FOUR NUMÉRIQUE DOT

- Alarme haute programmable
- Grand écran LCD rétroéclairé

Le DOT est un thermomètre de cuisson facile à utiliser qui affiche à la fois la température actuelle et la température de consigne de l'alarme. Réglez simplement la température souhaitée à l'aide des boutons, insérez la sonde dans vos aliments, le DOT émettra un bip et l'affichage clignotera lorsque la température sera atteinte.

Le DOT intègre un grand écran LCD et une alarme sonore puissante de 70 dB, ce qui le rend idéal pour une utilisation dans les cuisines commerciales très fréquentées.

Logé dans un boîtier durable et résistant à l'eau, le DOT est conçu pour s'asseoir sur un plan de travail à l'aide du support rabattable ou pour se fixer à un appareil à l'aide des patins magnétiques à l'arrière de l'instrument.



Chaque appareil est fourni avec une sonde de pénétration de 114 mm (810-078) avec un câble tressé en acier inoxydable de 1,2 mètre. Voir ci-dessous pour les spécifications complètes de la sonde et les sondes alternatives.



Spécification	Thermomètre de four - DOT
Plage	- 50 pour 300 °C
Résolution	1 °C / ° F
Précision	±1 °C (-20 à 120 °C)
Vie de la batterie	2 x 1,5 volt AAA - 5000 heures
Volume d'alarme	70dB
Type de capteur	Thermistance
Affichage	Écran LCD
Dimensions	24 X Ø80 millimètre
Poids	97 grammes

Code	Description	€
810-031	Thermomètre de four - DOT	38.00
830-157	Étui zippé (voir page ci-contre)	13.00

## SONDES THERMISTANCE NTC - DOT ET CHEFALARM®

		Code	€
<b>SONDE DE PÉNÉTRATION</b>  Ø3 x 150 mm -50 à 300 °C	Cette sonde est dotée d'une pointe réduite en acier inoxydable à réponse rapide, qui résiste à l'humidité et est idéale pour la surveillance continue dans des fours ou similaires. Fourni avec un cordon tressé en acier inoxydable de 1,2 mètre.	810-071	19.00
<b>SONDE DE PÉNÉTRATION</b>  Ø3,5 x 114 ou 305 mm -50 à 300 °C	Cette sonde à pointe réduite en acier inoxydable est résistante à l'humidité et idéale pour la surveillance continue dans les fours ou similaires. Fourni avec un cordon tressé en acier inoxydable de 1,2 mètre.	810-078 (114 mm) 810-075 (305 mm)	18.00 21.00
<b>SONDE FOUR/AIR &amp; CLIP</b>  clip de grille → Ø3,5 x 50 mm -50 à 300 °C	Cette sonde four/air est idéale pour surveiller les températures de l'air. À l'aide du clip de grille fourni, fixez la sonde à une grille/étagère du four. Fourni avec un cordon tressé en acier inoxydable de 1,2 mètre.	810-076 830-530 (clip de rechange)	18.00 3.00
<b>SONDE À AIGUILLE MINIATURE</b>  Ø1,6 x 90 mm -50 à 300 °C	Cette sonde à aiguille miniature en acier inoxydable est résistante à l'humidité et idéale pour la cuisson sous vide. Fourni avec un cordon en silicone de 1,2 mètre.	810-072	21.00

Remarque : les sondes ci-dessus conviennent uniquement aux thermomètres DOT et ChefAlarm

# THERMOMÈTRE ET MINUTERIE CHEFALARM®

- Sondes à thermistance NTC interchangeables
- Alarme haute/basse programmable

Le ChefAlarm est un thermomètre de cuisson professionnel et une minuterie qui affiche le compte à rebours/temps, la température actuelle et affiche simultanément les alarmes haute/basse et les températures max/min.

La minuterie est entièrement programmable, permettant à l'utilisateur de régler le compte à rebours/jusqu'à 99 heures et 59 minutes. L'unité intègre un grand écran facile à lire avec rétroéclairage sélectionnable par l'utilisateur et alarme sonore forte avec volume réglable pour 92dB.

Il comprend également une fonction d'étalonnage permettant à l'utilisateur d'affiner la précision du thermomètre ( $\pm 2,2^{\circ}\text{C}$ ). L'appareil est logé dans un boîtier résistant à l'eau et est conçu pour être posé sur un plan de travail ou fixé à un appareil à l'aide des patins magnétiques à l'arrière de l'instrument.

Chaque unité est fournie dans une pochette zippée complète avec une sonde de pénétration (810-071) et un clip de support de sonde.

Code	Description	€
810-041	ChefAlarm - blanc	51.00
830-157	Étui protecteur zippé	13.00



- Pochette de protection zippée (830-157)

Parfait pour protéger et transporter votre instrument.  
Dimensions 50 x 200 x 240 mm



Spécification	ChefAlarm
Plage	-50 à 300 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	$\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20 à 120 °C)
Vie de la batterie	2 x 1,5 volt AAA - 5000 heures
Volume d'alarme	<92dB
Type de capteur	Thermistance
Affichage	Écran LCD
Dimensions	19 X 70 x 152 millimètre
Poids	165 grammes

## MINUTEUR TIMEWASH®

- Encourage les bonnes procédures de lavage des mains
- Facilement activé par un geste de la main

Ce compte à rebours TimeWash est conçu pour être utilisé dans les restaurants, les hôpitaux, les écoles et dans toutes les entreprises où l'hygiène des mains est essentielle. L'unité est facile à installer et peut être montée sur un mur près de l'évier à l'aide de Velcro (fourni) ou de ruban adhésif double face.

La minuterie TimeWash est facilement activée par un mouvement de la main qui démarre le compte à rebours. Le grand écran LCD clair agit comme un moniteur de progression visuel, et lorsque le temps est écoulé, l'utilisateur entendra une alarme sonore forte indiquant que son lavage des mains est terminé. Intégrant huit temps de compte à rebours prédéfinis, 20, 30 et 40 secondes, 1, 2, 3, 4 et 10 minutes, le bouton de réglage de l'heure est discrètement positionné à l'arrière de l'appareil.

La minuterie TimeWash est un excellent outil pour encourager les employés à prendre le temps de bien se laver les mains en leur donnant un repère visuel.

Code	Description	€
806-201	Minuterie TimeWash	19.00



Spécification	Minuterie TimeWash
Compte à rebours	20, 30 et 40 secondes, 1, 2, 3, 4 et 10 minutes
Résolution	Secondes & Minutes
Précision	1 % PE
Batterie	2 piles AAA de 1,5 V
Vie de la batterie	3 mois
Affichage	Écran LCD
Dimensions	20 x 91 x 101 mm
Poids	130 grammes

# MINUTERIES DE CUISINE NUMÉRIQUES

## Compte à rebours/minuterie



Ce compte à rebours/minuterie intègre une alarme sonore plus forte que la moyenne de 70 dB. La minuterie est entièrement programmable, permettant à l'utilisateur de régler le temps jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

L'appareil est alimenté par une pile AAA et est conçu pour être posé sur un plan de travail ou être fixé à un appareil via le tampon magnétique à l'arrière de l'instrument.

Code	Description	€
806-101	Compte à rebours/minuterie	9.00

## Compte à rebours/minuterie



Ce compte à rebours/minuterie intègre une alarme sonore plus forte que la moyenne de 80 dB. La minuterie est entièrement programmable, permettant à l'utilisateur de régler le temps jusqu'à 99 minutes et 59 secondes ou 19 heures et 59 minutes.

L'appareil est alimenté par une pile AAA et est conçu pour être posé sur un plan de travail ou être fixé à un appareil via le tampon magnétique à l'arrière de l'instrument.

Code	Description	€
806-105	Compte à rebours/minuterie	15.00

## Compte à rebours résistant à l'eau



Ce compte à rebours offre une résistance à l'eau IP65 ainsi qu'un grand affichage numérique et une alarme sonore avec contrôle de volume variable, permettant à l'utilisateur de régler jusqu'à un volume maximum de 95 dB.

Le clavier permet à l'utilisateur de régler des temps jusqu'à 99 heures, 99 minutes et 99 secondes. La minuterie intègre des patins magnétiques et une fente en trou de serrure pour le montage mural ou la fixation à un appareil. L'unité mesure 22 x 89 x 130 mm et est alimentée par deux piles AAA.

Code	Description	€
806-150	Compte à rebours résistant à l'eau	22.00

## Compte à rebours **GRAND & FORT**



La minuterie Extra Big & Loud dispose d'un boîtier robuste résistant à l'eau et d'un contrôle de volume variable, permettant à l'utilisateur de régler jusqu'à un volume maximum de 110 dB - idéal dans les cuisines professionnelles très fréquentées.

Lorsqu'une alarme de compte à rebours retentit, le compte à rebours démarre afin que vous puissiez voir combien de temps s'écoule après votre alarme. La mémoire conserve votre dernier réglage de compte à rebours. La minuterie comprend deux patins magnétiques et un support rabattable. L'unité mesure 28 x 90 x 130 mm et est alimentée par une pile PP3 de 9 volts.

Code	Description	€
806-160	Minuterie Extra Big & Loud	28.00

# THERMOMÈTRES DE LAVAGE DISHTEMP®

- Simule les températures maximales de surface des plaques
- Étanche à IP66
- Compatibilité HACCP
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT

Le thermomètre DishTemp et DishTemp Blue simule une assiette lorsqu'elle est nettoyée et désinfectée dans un lave-vaisselle commercial, enregistrant avec précision la température de surface maximale en appuyant sur un seul bouton, éliminant ainsi le besoin de bandelettes de test coûteuses et imprécises et de thermomètres à tige qui ne restent pas en place. Placer ou enregistrer la température de surface d'une plaque.

L'instrument indique la température sur la plage de 0 à 90 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et une précision de ±0,5 °C. Intégrant un joint étanche durable, le thermomètre DishTemp et DishTemp Blue est étanche à IP66 et est fourni avec un certificat d'étalonnage traçable GRATUIT en un point (71 °C).

Le DishTemp Blue 'Bluetooth' modèle transmet les données de température à votre appareil sans fil iOS, Android ou Bluetooth via une connexion sécurisée jusqu'à 6 mètres. Spécialement conçu pour économiser du temps, du papier et éliminer les erreurs humaines lors de l'enregistrement des cycles de température.

Un SDK est disponible sur demande (DishTemp Blue uniquement).



- **Support mural en acier inoxydable (832-280)**  
Ce support pratique, en acier inoxydable, fixé au mur le support de thermomètre vous permet de ranger votre DishTemp ou DishTemp Blue en toute sécurité - partout où vous en avez besoin.



Spécification	DishTemp & DishTemp Bleu
Plage	0 à 90 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 0,5 °C
Batterie	Pile au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	5000 heures (DishTemp) 40 heures (DishTemp Blue)
Affichage	Écran LCD
Module Bluetooth	BLE (DishTemp Blue uniquement)
Dimensions	14 X Ø127 millimètre
Poids	120 grammes
<b>Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus</b>	

Code	Description	€
810-280	Thermomètre DishTemp	46.00
810-289	Thermomètre bleu DishTemp	85.00
832-280	Support mural en acier inoxydable	16.00

**Veillez noter:** Les thermomètres BLUE ont une portée de 50 mètres selon la marque et le modèle de l'appareil intelligent de l'utilisateur. Les conditions environnementales peuvent également affecter la puissance du signal.

Livraison gratuite dès 50€ | [thermometre.fr](http://thermometre.fr)



[info@thermometre.fr](mailto:info@thermometre.fr) | 02 14 13 00 00

# LINGETTES ANTIBACTÉRIENNES

Les lingettes antibactériennes sont idéales pour réduire les bactéries nocives dans l'industrie alimentaire. Chaque lingette est pré-imprégnée d'une solution antibactérienne à large spectre qui est inodore et n'altère pas les aliments. Les lingettes sont efficaces contre un large éventail de bactéries, notamment la listeria et la salmonelle.

## Lingettes de sonde et de surface à usage unique



Lingettes de sonde 836-220

Ces lingettes blanches antibactériennes pratiques à usage unique sont sûres et faciles à utiliser et conçues pour un usage unique.

- Boîte de 100, chaque lingette mesure 30 x 60 mm

Code	Description	€
836-220	Boîte de 100 Lingettes	7.00

## Pots de 180 lingettes de sonde



- Support mural en acier inoxydable 832-305

Ce support mural en acier inoxydable permet de positionner commodément une seule cuve de 180 lingettes pour distribuer des lingettes sur les postes de travail et les comptoirs, ou partout où l'utilisateur en a besoin.

Chaque pot contient 180 lingettes de sonde antibactériennes mesurant 130 x 130 mm.

Les pots sont fournis en cartons de six pots de 180 lingettes.

Un support mural en option est disponible, permettant de positionner facilement un seul pot de lingettes. (vis non fournies).

Code	Description	€
836-050	Carton x 6 pots de lingettes	27.00
832-305	Support mural en acier inox	18.00



# ACCESSOIRES

## Supports muraux en acier inoxydable

Ces supports muraux pratiques en acier inoxydable ou ABS permettent aux utilisateurs de ranger en toute sécurité des thermomètres spécifiques lorsqu'ils ne sont pas utilisés (vis non fournies).



832-015



832-590



832-050

Code	Description	€
832-015	Support mural inox - série Therma	18.00
832-050	Support mural et botte blanche	21.00
832-590	Support mural ABS	5.00

## Coques de protection en silicone

Protégez vos instruments contre les dommages accidentels en les équipant d'une coque de protection. Nous proposons une large gamme de coques de protection en silicone adaptées à la plupart de nos instruments.



Code	Description	€
830-221	Série Therma - blanc*	10.00
830-231	Série WP Therma - blanc*	12.00
830-258	Série WP Therma inc. aimant	17.00
830-260	Thermapen Classique	9.00
830-455	Thermapen One - Fluo	12.00
830-270	Enregistreur ThermaData	7.00
830-431	TempTest 1 - blanc*	7.00
830-210	BlueTherm One	10.00
830-880	Wi-Fi ThermaGuard/ThermaData	17.00

\*Autres couleurs, voir page 9 pour TempTest, page 13 pour la série Therma ou page 40 pour la série Therma étanche

## Carnet de température

Chaque journal de bord permet à l'utilisateur d'entrer trois lectures par jour composées de la température, de l'heure et des initiales de la personne responsable de l'enregistrement des données.



Code	Description	€
831-100	Carnet de température A5	3.00
831-105	Carnet de bord A5 - lot de 10	30.00

## Pochettes de protection étanches

Ces pochettes de protection entièrement étanches sont fabriquées à partir de PVC souple qui peut être utilisé pour protéger une variété d'instruments dans des environnements humides ou mouillés. Chaque pochette mesure 125 x 230 mm.

Le 830-410 est fourni avec un seul câble intégré, une fiche et une prise thermocouple (T/C). Le 830-411 avec un seul fil intégré, fiche et prise de thermistance et le 830-442 avec deux fils intégrés, fiches et prises de thermocouple (T/C).



830-442

Code	Description	€
830-410	Pochette PVC & 1 cordon KT/C	39.00
830-442	Pochette PVC & 2 cordons KT/C	59.00
830-411	Pochette PVC & 1 cordon NTC	50.00

# Thermomètre.fr



**02 14 13 00 00**

**info@thermometre.fr**

16 Grande rue | 50530 Sartilly | France

