



THERMOMÈTRE.FR

Distributeur France des produits ETI



THERMOMÈTRES HACCP

2023

France thermomètre - Thermomètre.fr
Distributeur Français des produits ETI. Spécialiste
de la conception et fabrication de thermomètres
depuis 1983.



France thermomètre (**thermomètre.fr**) est une société du groupe GUILCOR, spécialiste de la mesure de température depuis 1987. France thermomètre distribue sur le territoire français les produits de haute qualité de son partenaire britannique ETI.

Depuis 1983, la société Electronic Temperature Instruments Ltd (ETI) a développé une réputation de fabricant et fournisseur britannique d'instruments de qualité au bon rapport qualité-prix.

GARANTIE DU PRODUIT

Tous les instruments fabriqués par ETI bénéficient d'une garantie minimale de deux ans contre les défauts de composants ou de fabrication. Pendant cette période, les produits qui s'avèrent défectueux seront, à la décision d'ETI, soit réparés, soit remplacés sans frais. Les instruments qui n'ont pas été fabriqués par ETI seront soumis à une période de garantie de 12 mois. Ces garanties ne s'appliquent pas aux capteurs/sondes, pour lesquels une période de six mois est offerte. Cette période de six mois s'applique également à un capteur/sonde lorsqu'il fait partie intégrante d'un instrument.

La garantie du produit ne couvre pas les dommages causés par une usure normale, des conditions de stockage anormales, une utilisation incorrecte, une mauvaise utilisation accidentelle, un abus, une négligence, une mauvaise application ou une modification, ou une utilisation avec du matériel/logiciel non ETI. De plus amples informations sur la garantie peuvent être obtenues sur notre site Web.

Tous les détails de la responsabilité sont disponibles sur notre site Web dans les conditions générales de vente d'ETI, à l'adresse etiltd.com/terms. Conformément à notre politique de développement continu, nous nous réservons le droit de modifier nos spécifications de produits sans préavis.

QUALITÉ

Le système de gestion de la qualité d'ETI est évalué selon la norme ISO 9001:2015 par la British Standards Institution. Dans le cadre de notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications à tout moment.

COMMENT COMMANDER

Vous pouvez commander en France via notre site internet **thermomètre.fr** ou contacter notre bureau de vente qui se fera un plaisir de vous aider. Si vous avez déjà commandé chez nous, veuillez indiquer votre référence de compte client lors de la commande. Celui-ci se trouve sur votre dernier bon de livraison ou facture.

Tous les prix indiqués dans le catalogue s'entendent hors frais de port et hors TVA au taux standard.

LIVRAISON GRATUITE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE DÈS 50€ D'ACHAT



FRAIS DE TRANSPORT ET D'EMBALLAGE

Les commandes composées d'articles standard seront expédiées immédiatement à partir du stock et peuvent prendre jusqu'à 1 à 5 jours ouvrables suivant le mode de livraison choisi.

France Thermomètre se réserve le droit de facturer des frais de livraison supplémentaires pour tout colis de taille anormale, en surpoids ou multiple.

TARIFS D'EXPÉDITION

Les frais de transport ci-dessous sont un guide général

Livraison en point relais	
Commandes jusqu'à 49.99€	3.50
Valeur de la commande 50€ ou plus	GRATUIT
Livraison Colissimo	
Livraison direct en 2 à 3 jours ouvrés	7.00
Livraison DHL	
Livraison le lendemain si commande avant 10h	12.50

En cas de demande spécifique, nous vous invitons à contacter notre équipe commerciale à info@thermomètre.fr ou via notre live chat sur thermomètre.fr pour obtenir une réponse instantanée

MARCHANDISES ENDOMMAGÉES OU PERDUES

Si votre commande est endommagée pendant le transport ou incomplète, veuillez nous en aviser par écrit, dans les 7 jours suivant la réception de votre commande.

DROITS D'AUTEUR

© 2023 Tout le contenu de ce catalogue est protégé par le droit d'auteur d'Electronic Temperature Instruments Ltd, ETI Ltd. ETI conserve les droits d'auteur de conception et de fabrication pour tous les produits. ETI détient l'intégralité des droits d'auteur sur tous les contenus, textes et images dans ou sur ses catalogues, sites Web et e-mails et leur reproduction partielle ou

THERMOMÈTRES THERMALITE® 1 & 2

- La pointe réduite fournit des lectures plus rapides et plus précises
- ThermaLite 2 inclut la fonction CalCheck 0,0 °C
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Précision garantie pendant toute la durée de vie du thermomètre

Ces thermomètres numériques ThermaLite affichent la température sur une plage de -39,9 à 149,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et une précision de ±0,5 °C (-39,9 à 124,9 °C). Cette précision est garantie à vie grâce à l'électronique de pointe de l'instrument. Le ThermaLite 2 intègre également les fonctions CalCheck et Hold.

Les thermomètres ne pèsent que 45 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 la Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit croissance bactérienne, idéal pour les applications alimentaires et de restauration quotidiennes de routine.

La sonde de pénétration à pointe réduite Ø3,3 x 80 mm, en acier inoxydable, est idéale pour mesurer la température des aliments et des matériaux semi-solides. Le ThermaLite est disponible en six couleurs, adaptées à différentes applications.

● ThermaLite 2 - avec Cal c super fonction

Le ThermaLite 2 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.



● Coque de protection en silicone

Protège votre instrument contre les dommages accidentels et augmente la résistance à l'eau jusqu'à un indice de protection IP65.



● ThermaLite 1 & 2 avec sonde de surface

Spécialement conçu pour mesurer la température des grils, plaques chauffantes et autres surfaces planes.

Les dimensions de la sonde sont Ø3,3 X 67 mm avec une pointe de détection plate de Ø10 mm.



Code	Description	€
226-101	ThermaLite 1 - gris	33.00
226-111	ThermaLite 1 - blanc	33.00
226-121	ThermaLite 1 - jaune	33.00
226-131	ThermaLite 1 - vert	33.00
226-141	ThermaLite 1 - rouge	33.00
226-151	ThermaLite 1 - bleu	33.00
226-201	ThermaLite 1 - gris - Surface	42.00
226-102	ThermaLite 2 - gris	37.00
226-112	ThermaLite 2 - blanc	37.00
226-122	ThermaLite 2 - jaune	37.00
226-132	ThermaLite 2 - vert	37.00
226-142	ThermaLite 2 - rouge	37.00
226-152	ThermaLite 2 - bleu	37.00
226-202	ThermaLite 2 - gris - Surface	46.00
830-280	Coque de protection en silicone	7.00



Spécification	ThermaLite 1 & 2
Plage	-39,9 à 149,9 °C
Résolution	0,1 °C/°F
Précision	±0,5 °C (-39,9 à 124,9 °C)
Batterie	Pile bouton au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la bat-	5000 heure s
Type de cap-	Thermistance
Afficher	dix mm LCD
Dimensions	Ø 29x 19 6 millimètres (avec sonde)
Poids	45 grammes
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus	

THERMAPEN® THERMOMÈTRE CLASSIQUE

- 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 thermomètre Thermapen Classique 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 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.

● Pro-Surface Thermapen®

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.

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.



● Coque de protection en silicone

Protégez votre instrument contre les dommages accidentels en installant une coque de protection



● Support mural en acier inoxydable (832-002)

Stocke le Thermapen Classic 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	€	Spécification	Thermapen Classic/Pro-Surface
231-217	Thermapen Classic - blanc	51.00	Plage	-49,9 à 299,9 °C
231-227	Thermapen Classic - jaune	51.00	Résolution	0,1 °C ou 1 °C - sélectionnable
231-237	Thermapen Classic - vert	51.00	Précision	±0,4 °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon ±1 °C*
231-247	Thermapen Classic - rouge	51.00	Batterie	2 piles bouton au lithium CR2032
231-257	Thermapen Classic - bleu	51.00	Vie de la bat-	1500 heures
231-279	Pro-Surface Thermapen - noir*	88.00	Type de cap-	Thermocouple K
830-260	Coque de protection en silicone	9.00	Afficher	LCD 14,5 mm
830-265	Coque en silicone - fluorescente	11.00	Dimensions	19 x 47 x 153 mm
830-110	Etui de protection	7.00	Poids	97 grammes
830-001	Pochette zippée - 35 x 65 x 170 mm	8.00	* Précision Pro-Surface : ±0,4 °C (-49,9 à 149,9 °C) ou ±1 %	
832-002	Support mural en acier inox	15.00	Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus	

THERMOMÈTRE THERMAPEN® ONE

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

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.

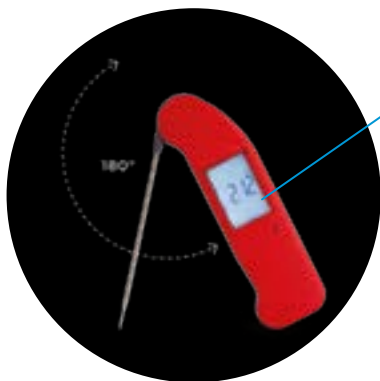
Température instantanée pour des aliments parfaitement cuits Le Thermapen One est précis pour $\pm 0,3$ °C (-19,9 à 119,9 °C) $\pm 0,4$ °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon $\pm 1,0$ °C et afficher la température des aliments ou des liquides en UNE seconde seulement.

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, des deux mains. L'unité intègre un écran rétroéclairé intelligent - un écran LCD amélioré 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 rangé, 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.



- Précision améliorée de 0,3 °C



Rétroéclairage auto-intelligent - LCD amélioré en blanc froid

Affichage breveté à rotation



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



 **Bluetooth®**

modèle disponible bientôt - consultez notre site Web

Code	Description	€
235-407	Thermapen One - gris	75.00
235-417	Thermapen One - blanc	75.00
235-427	Thermapen One - jaune	75.00
235-437	Thermapen One - vert	75.00
235-447	Thermapen One - rouge	75.00
235-457	Thermapen One - bleu	75.00
235-477	Thermapen One - noir	75.00
235-487	Thermapen One - orange	75.00
235-497	Thermapen One - rose	75.00
235-507	Thermapen One - violet	75.00
830-455	Coque en silicone - fluorescente	11.00
830-110	Portefeuille de protection	7.00
830-001	Pochette zippée	8.00
832-002	Support mural en acier inoxydable	15.00



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 bat-	2000 heures (sans rétroéclairage)
Type de cap-	Thermocouple K
Affichage	Écran LCD 14,5 mm (horizontal) et 12 mm
Dimensions	19,3 x 48,2 x 156,2 mm
Poids	115 grammes
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus	



THERMOMÈTRE THERMAPEN® INFRAROUGE

- Haute précision - idéal pour les procédures HACCP
- Affichage rotatif à 360° automatique breveté
- Emissivité réglable pour différentes surfaces
- Mode veille à détection de mouvement - sonde uniquement

Le Thermapen IR est deux instruments dans une unité compacte, combinant la technologie de pointe de deux produits conçus et fabriqués par ETI : le thermomètre infrarouge RayTemp 2 Plus et le thermomètre Thermapen.

Logé dans un boîtier en ABS robuste contenant Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne, le Thermapen IR intègre un mode veille à détection de mouvement (sonde de pénétration uniquement) qui allume/éteint automatiquement l'instrument lorsqu'il est posé ou rangé, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

● Thermomètre infrarouge

Dirigez simplement le thermomètre infrarouge vers la cible et appuyez sur le bouton de balayage pour afficher la température de surface. **Veillez noter:** la fonction infrarouge sans contact ne mesurera que lorsque la sonde est en position fermée.

Le thermomètre infrarouge Thermapen intègre une fonction de température max/min accessible via le bouton de mode (IR uniquement). Le rapport distance/cible est de 5:1, par conséquent le thermomètre doit être placé aussi près que possible de la cible. L'émissivité par défaut est de 0,95 mais peut être ajustée entre 0,1 et 1, nécessaire via le bouton de mode.

● Sonde de pénétration

L'ouverture de la sonde met l'instrument en mode sonde, vous permettant de prendre la température du liquide ou à cœur des produits alimentaires semi-solides à l'aide de la sonde de pénétration en acier inoxydable à réponse rapide (Ø3,3 x 110 mm). Affichage de la température en seulement 3 secondes. La sonde se replie facilement à 180° sur le côté de l'instrument lorsqu'elle n'est pas utilisée.

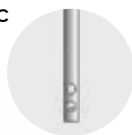


modèle bientôt disponible
consultez notre site internet

Affichage breveté
à rotation automatique



Thermapen IR avec
sonde à air
(228-114)



Code	Description	€
228-065	Thermapen IR	83.00
228-114	Thermapen IR avec sonde à air	91.00
830-480	Etui en silicone	11.00
830-001	Pochette zippée	8.00
832-002	Support mural en acier inox	15.00
830-485	Coque en silicone - Fluorescent	14.00

Spécification	Thermapen IR
Plage - infrarouge	-49,9 à 349,9 °C
Plage - sonde	-49,9 à 299,9 °C
Résolution	0,1 ou 1 °C/ °F - sélectionnable
Précision - infrarouge	±1 °C (0 à 100 °C) sinon ±2 °C ou ±2 % de lecture selon le plus grand
Précision - sonde	±0,4 °C (-49,9 à 199,9 °C) sinon ±1 °C
Champ de vision	Rapport cible 5:1
Emissivité	0,95 par défaut - réglable de 0,1 à 1
Batterie	2 piles bouton au lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la batterie	1000 heures - utilisation continue
Afficher	LCD 12 mm (horizontal) et 10 mm (vertical)
Dimensions	19 x 50 x 157 mm
Poids	125 grammes
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus (sonde et IR)	

THERMOMÈTRE ET SONDE FOOD CHECK

- Idéal pour les procédures HACCP
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT

Le food check est conçu spécifiquement pour les professionnels de l'alimentation et de la restauration. Le thermomètre mesurera la température rapidement et avec précision lors de la surveillance des aliments cuits et réfrigérés dans le cadre des procédures HACCP de santé et de sécurité.

L'appareil est doté d'un grand écran LCD facile à lire indication de circuit ouvert et indication de batterie faible. 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 une sonde en acier inoxydable de 130 mm et un câble en PVC de 500 mm.



Code	Description	€
221-018	FOOD CHECK - blanc	75.00
221-028	FOOD CHECK - jaune	75.00
221-038	FOOD CHECK - vert	75.00
221-048	FOOD CHECK - rouge	75.00
221-058	FOOD CHECK - bleu	75.00
830-221	Etui en silicone - blanc*	10.00
832-050	Support mural en acier inox et coque	20.00

* Différentes couleurs disponibles. Voir page 14

Spécification	Contrôle alimentaire
Plage	- 49,9 à 299,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision	±0,4 °C (-49,9 à 149,9 °C) sinon ±1 %
Vie de la bat-	3 x 1,5 volt AAA-10000 les heures
Type de cap-	Thermocouple K
Afficher	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x1 28 millimètre
Poids	160 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus

THERMOMÈTRE ET SONDE THERMAMITE®

- Inclut la technologie antimicrobienne Biomaster
- 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.

L'instrument est logé dans un boîtier ABS ergonomique et robuste qui comprend l'additif «Biomaster» qui réduit la croissance bactérienne. Chaque appareil est fourni avec une sonde de pénétration alimentaire pointue en acier inoxydable fixée (Ø3,3 x 100 mm) et un cordon PVC de 500 mm.

Disponible en cinq couleurs différentes, idéal pour différents types d'aliments ou des zones de préparation, qui peuvent aider à éviter la contamination croisée.



Code	Description	€
261-010	Thermamite - blanc	64.00
261-020	Thermamite - jaune	64.00
261-030	Thermamite - vert	64.00
261-040	Thermamite - rouge	64.00
261-050	Thermamite - bleu	64.00
830-221	Etui en silicone - blanc*	10.00
832-050	Support mural en acier inox et coque	20.00

* Différentes couleurs disponibles. Voir page 14

Spécification	Thermamite
Plage	- 50 à 300 °C
Résolution	1 °C
Précision	±1 °C / 1 % de la lecture
Vie de la bat-	3 x 1,5 volt AAA-10000 les heures
Type de cap-	Thermocouple K
Afficher	12 mm LCD
Dimensions	25 X 56 x1 28 millimètre
Poids	160 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus

RESTAURATION - HACCP



THERMOMÈTRE ET SONDE CATERTEMP®

- Haute précision de $\pm 0,4$ °C et résolution de 0,1 °C
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT

Le thermomètre numérique professionnel CaterTemp est conçu pour l'industrie de la restauration et de la transformation alimentaire. Il intègre une combinaison de circuits éprouvés et durables.

Chaque unité est logée dans un boîtier ABS robuste qui intègre la Technologie antimicrobienne Biomaster ce qui réduit la croissance bactérienne.

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

Code	Description	€
221-046	CaterTemp	84.00
830-227	Etui en silicone - noir*	10.00
832-053	Support mural en acier et coque	20.00

* Différentes couleurs disponibles. Voir page 14



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

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus

CATERTEMP® THERMOMÈTRE MÉTAL

- Boîtier en aluminium extrudé pour une durabilité supérieure

Le thermomètre CaterTemp Metal est logé dans un boîtier étanche en aluminium extrudé robuste, offrant une protection IP67, avec une finition enduite de blanc. Conçu pour la fiabilité et la facilité d'utilisation dans les applications quotidiennes de restauration et de transformation des aliments.

Le thermomètre CaterTemp Metal mesure la température sur une plage de -49,9 °C à 299,9 °C et dispose d'un grand écran LCD facile à lire.

Chaque unité est fournie avec une sonde de pénétration alimentaire résistante à l'eau, fixée en permanence, avec une tige en acier inoxydable de $\varnothing 3,3 \times 130$ mm et un câble spiralé en PU d'un mètre. La sonde est à la fois solide, polyvalente et adaptée à une variété d'applications, y compris les liquides, les semi-solides et les matériaux granulaires.

Code	Description	€
221-800	CaterTemp Métal	120.00
832-789	Support mural en acier inox	15.00



Spécification	CaterTemp Métal
Plage	-49,9 °C à 299,9 °C
Résolution	0,1 °C
UNE précision	$\pm 0,4$ °C (-49,9 à 149,9 °C) ou sinon ± 1 %
Vie de la bat-	3 x AAA - 10 000 heures à 25°C
Type de cap-	Thermocouple K
Afficher	12 millimètres LCD
Dimensions	37 x 61,4 x 177 mm
Poids	325 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus

THERMOMÈTRE THERMA 20 METAL

- Boîtier en aluminium extrudé pour une durabilité supérieure
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Étanche à IP67
- Grand écran LCD facile à lire

Le thermomètre étanche Therma 20 Metal offre une protection IP67 et est logé dans un boîtier en aluminium extrudé robuste. Le thermomètre utilise des circuits électroniques de pointe, conçus pour la fiabilité et la facilité d'utilisation et peut être immergé ou lavé sous un robinet en marche - idéal pour les applications de transformation des aliments où le nettoyage est primordial.

Le thermomètre Therma 20 Metal mesure la température sur une plage de -39,9 °C à 149,9 °C avec une résolution de 0,1 °C. L'instrument dispose d'un grand écran LCD facile à lire. L'unité intègre également une fonction d'arrêt automatique qui éteint automatiquement l'instrument après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

L'instrument est logé dans un boîtier ergonomique avec une finition laquée blanche.

Le Therma 20 Metal intègre un connecteur de type Lumberg étanche et facile à utiliser, permettant d'utiliser une large gamme de sondes à thermistance interchangeables. Nous offrons une vaste gamme de sondes, consultez notre site Web pour plus de détails.



- **Support mural en acier inoxydable (832-789)**
Stocke votre Therma 20 Metal en toute sécurité et aide à éviter les dommages accidentels. Fournit une suspension murale facile. Dimensions 44 x 67 x 122 mm. Vis non fournies.



PRISE

AUTO
A

IP67

2
YEAR
GUARANTEE

Code	Description	€
221-700	Therma 20 Métal	124.00
832-789	Support mural en acier	15.00
174-266	Sonde à piquer	49.00

Le Therma 20 Metal est exclusif de la sonde

Spécification	Therma 20 Métal
Plage - thermistance	-39,9 °C à 149,9 °C
Résolution	0,1 °C
Précision de l'instrument	±0,2 °C ±0,1 % de la lecture
Système précision	±0,4 °C (-24,9 à 109,9 °C) sinon 1 °C
Vie de la batterie	3 x 1,5 volt AAA - 10 000 heures à 25 °C
Type de capteur	Thermistance
Afficher	15 mm LCD
Dimensions	37 x 61,4 x 177 mm
Poids	242 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus

THERMA 20 THERMOMÈTRE HAUTE PRÉCISION

- 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 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 des sondes alternatives, consultez notre site Web



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	84.00
860-120	Kit traiteur professionnel	150.00
174-166	Sonde à piquer à thermistance	38.00
286-001	Bouchon de calibration -18 °C	46.00
286-002	Bouchon de calibration 0 °C	46.00
286-003	Bouchon de calibration 3 °C	46.00
286-004	Bouchon de calibration 70 °C	46.00
286-005	Bouchon de calibration 100 °C	46.00
830-221	Etui en silicone - blanc	10.00
832-050	Support mural acier et coque	20.00

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

SONDES THERMISTANCE NTC ET CONNECTEUR LUMBERG

		Code	€
<p>SONDE DE PÉNÉTRATION</p>  <p>Ø3,3 x 130 mm -40 à 150°C</p>	<p>Cette sonde de pénétration en acier inoxydable est solide, polyvalente et intègre une poignée en polypropylène robuste et nervurée avec un embout à code couleur. Idéal pour mesurer les liquides, les semisolides et les matériaux granulaires.</p>	<p>174-166 174-162 174-164 174-165 174-168 174-167</p>	38.00
<p>SONDE À RÉPONSE RAPIDE</p>  <p>Ø2,6 x 130 mm -40 à 150°C</p>	<p>Cette sonde de pénétration à aiguille en acier inoxydable à réponse rapide intègre une poignée nervurée en polypropylène très résistante. La sonde convient aux liquides et aux semi-solides mous, y compris le poisson, les fruits et autres matériaux délicats.</p>	174-100	42.00
<p>SONDE FILAIRE AIR OU GAZ</p>  <p>Ø3,7 x 30 mm avec câble FEP 1000 mm -40 à 150°C</p>	<p>Cette sonde filaire à réponse rapide pour air ou gaz est idéale pour mesurer la température de l'air dans les armoires réfrigérées, les réfrigérateurs, les congélateurs, les bureaux, les zones de stockage et similaires. Livré avec un cordon FEP d'un mètre</p>	170-372	27.00
<p>SONDE AIR OU GAZ</p>  <p>Ø3,3 x 130 mm -40 à 150°C</p>	<p>Cette sonde d'air ou de gaz à réponse rapide en acier inoxydable intègre une poignée nervurée robuste en polypropylène. La sonde est idéale pour mesurer la température de l'air dans les unités de réfrigération, les zones de stockage et d'autres applications similaires.</p>	174-300	41.00
<p>SONDE ENTRE PACK</p>  <p>40 x 50 mm avec câble FEP 1000 mm -20 à 75°C</p>	<p>Cette sonde à film facile à utiliser, flexible et à réponse rapide a été conçue pour mesurer entre les emballages ou les boîtes de produits dans une variété d'applications.</p>	170-090	33.00
<p>SONDE TIRE-BOUCHON</p>  <p>Ø8 x 100 mm -40 à 150°C</p>	<p>Cette sonde pour aliments surgelés comprend une poignée en polypropylène robuste en forme de T et une pointe en forme de tire-bouchon. Idéal pour mesurer les aliments surgelés ou d'autres matériaux congelés. Livré avec un cordon détachable en PVC d'un mètre.</p>	170-175	110.00
<p>CAPUCHONS DE TEST DE CALIBRAGE</p> 	<p>Ces capuchons de test de thermistance conviennent pour vérifier la précision du Thermo 20 ou de tout thermomètre à thermistance équivalent. Branchez simplement le bouchon de test souhaité et l'affichage sur le thermomètre doit afficher la même température que la valeur certifiée.</p> <p>Chaque bouchon de test est fourni avec un certificat d'étalonnage UKAS avec une incertitude garantie de ±0,1 °C.</p>	<p>286-001 (-18 °C) 286-002 (0 °C) 286-003 (3 °C) 286-004 (70 °C) 286-005 (100 °C)</p>	<p>46.00 46.00 46.00 46.00 46.00</p>

Veillez noter: les sondes à thermistance NTC ci-dessus conviennent pour une utilisation avec les thermomètres Thermo 20 et Thermo 22

THERMOMÈTRE THERMA K METAL

- Sondes thermocouples interchangeables
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Large plage de température - 99,9 à 1372 °C
- Boîtier en aluminium extrudé pour une durabilité supérieure

Le thermomètre portable Therma K Metal est logé dans un boîtier étanche en aluminium extrudé robuste, offrant une protection IP67, avec une finition enduite de poudre blanche. L'instrument intègre la dernière technologie de microprocesseur avec une durabilité améliorée, conçue pour la fiabilité et la facilité d'utilisation dans les applications quotidiennes de restauration et de transformation des aliments.

L'unité dispose d'un grand écran LCD facile à lire et mesure la température sur la plage de -99,9 à 1372 °C, -99,9 à 999,9 avec une résolution de 0,1 °C, allant automatiquement à une résolution de 1 °C sur la plage de 1000 à 1372 °C.

Le thermomètre intègre une fonction d'arrêt automatique qui éteint automatiquement l'instrument après dix minutes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie. Le bouton marche/arrêt est idéalement situé à l'avant de l'instrument, tout comme la fonction de maintien de l'affichage. Le compartiment à piles sécurisé avec un couvercle étanche est situé à la base de l'instrument.



Sonde de pénétration (143-162)

ACCESSOIRES OPTIONNELS:

- Support mural en acier inoxydable - vis non fournies (832-789)
- Lingettes antibactériennes - voir page 37

● Choix de sondes

Idéalement située en haut de l'instrument se trouve la prise de sonde de thermocouple qui permet de connecter une large gamme de sondes de thermocouple de type K interchangeables à l'instrument. Nous proposons une large gamme de sondes, consultez notre site Web pour plus de détails.



Code	Description	€
221-900	Therma K Métal	109.00
143-162	Sonde de pénétration	40.00
832-789	Support mural en acier inox	15.00

Le Therma K Metal est exclusif de la sonde



Spécification	Therma K Métal
Plage	-99,9 °C à 1372 °C
Résolution	0,1 °C à 999,9 °C puis 1 °C
Précision (instrument)	±0,4 °C ±0,1 % de la lecture
Vie de la batterie	3 x AAA - 10 000 heures à 25 °C
Type de capteur	Thermocouple K
Afficher	12 millimètres LCD
Dimensions	37 x 61,4 x 177 mm
Poids	235 grammes
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus	



THERMOMÈTRE ENREGISTREUR SAF-T-LOG®

- Affiche la date, l'heure et le nom d'utilisateur à chaque lecture
- Archive automatiquement les données et crée des rapports
- Aide votre entreprise à être conforme HACCP
- RÉUSSITE/ÉCHEC et actions correctives affichées

Mesurez, stockez, téléchargez et imprimez des rapports HACCP. Fini les journaux papier ou les appareils compliqués pour former le personnel à l'utilisation. Le Saf-T-Log est aussi facile à utiliser que votre thermomètre actuel.

Le Saf-T-Log utilise un logiciel PC pour créer une liste de jusqu'à 300 éléments qui vous mesurent régulièrement, 10 actions correctives, ainsi que jusqu'à 25 utilisateurs. Chaque élément peut inclure une limite de température haute/basse qui donne à l'utilisateur rétroaction instantanée à l'écran de réussite/échec ou oui/non sur les éléments sans température. Une fonction de temporisation peut être ajoutée à chaque élément de température. Jusqu'à sept listes de contrôle différentes peuvent être créées à tout moment, pour être enregistrées, envoyées par courrier électronique à d'autres utilisateurs et téléchargées sur n'importe quel Saf-T-Log.

Enregistrez jusqu'à 1000 lectures en faisant simplement défiler jusqu'à l'élément correct et en appuyant sur Enregistrer. Toute réponse « échec » ou « non » peut entraîner la sélection d'une action corrective. Une fois les lectures prises, elles peuvent être téléchargées automatiquement sur un PC lorsqu'elles sont reconnectées. Les données sont archivées et un rapport généré automatiquement sans intervention supplémentaire de l'utilisateur. Le rapport Saf-T-Log est verrouillé afin que les données enregistrées ne puissent pas être altérées.

Logé dans un boîtier étanche IP66/67 durable avec un choix de sondes thermocouple de type K interchangeables, le Saf-T-Log peut être utilisé pour une grande variété d'applications. Le thermomètre comprend un affichage rétroéclairé à contraste élevé avec une précision de $\pm 0,4^\circ\text{C}$ et une fonction de compensation d'étalonnage.

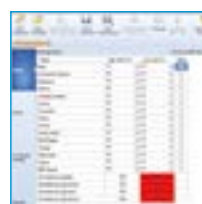


P sonde de pénétration (123-60)

● Coque de protection en silicone. Différentes couleurs sont disponibles - voir ci-dessous pour plus de

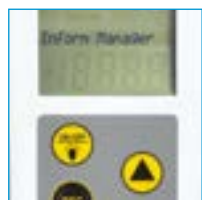
LOGICIEL SAF-T-LOG

Le logiciel Saf-T-Log est disponible en téléchargement gratuit sur notre site Web.



LISTES DE CONTRÔLE PERSONNALISÉES

Créez simplement votre propre liste de contrôle d'éléments, téléchargez-la sur l'appareil, fixez



MESURES CORRECTIVES

L'utilisateur est invité à sélectionner une action corrective si la lecture est en dehors de la limite acceptable. Facile à mettre en œuvre et à utiliser pour le personnel.



GÉNÉRATEUR DE RAPPORTS

Les rapports sont créés automatiquement à partir des lectures enregistrées. Manqué les résultats sont mis en évidence et des notes ou des actions correctives sont incluses. Élimine le besoin de journaux papier.



Spécification	Saf-T-Log
Plage	-100 à 1372 °C
Résolution	0,1 °C
UNE précision	$\pm 0,4^\circ\text{C} \pm 0,1\%$ de la lecture
Batterie	3 x 1,5 volt AAA
Vie de la bat-	3000 heures (sans rétroéclairage)
Type de cap-	Thermocouple K
Afficher	12 millimètres LCD
Dimensions	32 X 71 x 1 41 millimètre
Poids	220 grammes

Code	Description	€
292-701	Saf-T-Log	150.00
123-160	Sonde à piquer	37.00
830-231	Etui en silicone - blanc	12.00
830-232	Etui en silicone - jaune	12.00
830-233	Etui en silicone - vert	12.00
830-234	Etui en silicone - rouge	12.00
830-235	Etui en silicone - bleu	12.00
830-257	Etui en silicone - noir	12.00
832-015	Support mural en acier inox	18.00

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



THERMOMÈTRES THERMA 1, 3 & ELITE

- Le modèle Elite inclut les fonctions de rétroéclairage et max/min
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT
- Sondes thermocouples interchangeables
- Conception compacte et robuste

Les thermomètres numériques Therma 1 et 3 sont des instruments robustes et faciles à utiliser qui fonctionnent dans la plage de -100 à 1372 °C avec une résolution de 0,1 °C ou 1 °C. Les thermomètres sont logés dans un boîtier ABS robuste qui contient Technologie antimicrobienne Biomaster pour réduire la croissance bactérienne.

Les Therma 1 et 3 sont dotés de grands écrans LCD faciles à lire avec indication ouverture circuit 'Err', maintien et indication de batterie faible. Chaque thermomètre est alimenté par trois piles AAA qui offrent un minimum de 10 000 heures d'autonomie. Les unités s'éteignent automatiquement après dix minutes, maximisant la durée de vie de la batterie. Cette fonction peut être désactivée par l'utilisateur, si elle n'est pas requise.

Nous proposons une vaste gamme de sondes à thermocouple de type K interchangeables pour une variété d'applications différentes.



Sonde à piquer (123-160)

● Thermomètre Therma Elite

Le Therma Elite intègre toutes les fonctionnalités d'un thermomètre Therma 1, mais avec en plus un écran rétroéclairé, une fonction de mémoire max/min et un bouton de mode pour la sélection de 0,1/1 °C/°F. Le thermomètre intègre également une fonction de calibrage (± 2 °C) qui permet à l'utilisateur de compenser les erreurs de la sonde thermocouple.



ACCESSOIRES OPTIONNELS:

- Coque de protection en silicone - la série Therma est étanche aux éclaboussures selon IP64 lorsqu'elle est utilisée avec cette coque. Différentes couleurs sont disponibles - voir ci-dessous pour plus de détails
- Support mural en acier inoxydable (vis non fournies) et gaine de protection en silicone noir (832-053)

Code	Description	€
221-041	Therme 1	70.00
221-043	Therme 3	58.00
221-061	Therma Élite	81.00
123-160	Sonde à piquer	37.00
830-221	Etui en silicone - blanc	10.00
830-222	Etui en silicone - jaune	10.00
830-223	Etui en silicone - vert	10.00
830-224	Etui en silicone - rouge	10.00
830-225	Etui en silicone - bleu	10.00
830-227	Etui en silicone - noir	10.00
832-053	Support mural en acier et coque	20.00

La série Therma est exclusive de la sonde






























Spécification	Therma 1/Élite	Therme 3
Plage 0,1 °C	-99,9 à 299,9 °C	N / A
Plage 1 °C	300 à 1372 °C	-100 à 1372 °C
Résolution	0,1 °C & 1 °C	1 °C
Précision	$\pm 0,4$ °C $\pm 0,1$ %	± 1 °C
Vie de la batterie	3 x 1,5 volt AAA - 10000 heures	
Type de capteur	Thermocouple K	
Afficher	LCD 12mm	
Dimensions	25 X 56 X 128 millimètre	
Poids	130 grammes	

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



SONDES À THERMOCOUPLE PORTABLES DE TYPE K

		Code	€
SONDE DE PÉNÉTRATION    Ø3,3 x 100 mm -75 à 250°C	Cette sonde de pénétration en acier inoxydable est solide, polyvalente et idéale pour mesurer les liquides et les semisolides.	123-160 323-160 (câble enroulé)	37.00 38.00
SONDE DE PÉNÉTRATION    Ø3,3 x 300 mm -75 à 250°C	Cette sonde de pénétration longue en acier inoxydable est solide, polyvalente et idéale pour mesurer les liquides et les semi-solides.	123-168 323-168 (câble enroulé)	42.00 44.00
SONDE À RÉPONSE RAPIDE    Ø3,3 x 100 mm -75 à 250°C	Cette sonde de pénétration en acier inoxydable à pointe réduite (Ø1,8 x 25 mm) et à réponse rapide est idéale pour les liquides ou les semi-solides mous tels que le poisson, les fruits et autres aliments similaires.	123-159 323-159 (câble enroulé)	40.00 41.00
SONDE DE PÉNÉTRATION À AIGUILLE    Ø1,8 x 130 mm -75 à 250°C	Cette sonde de pénétration à aiguille en acier inoxydable à réponse rapide (inférieur à 1 seconde) est idéale pour les liquides ou les semisolides mous tels que le poisson, les fruits, etc.	123-100 323-100 câble enroulé)	40.00 41.00
SONDE À AIGUILLE    Ø1 mm pointe x 50 mm -75 à 250°C	Cette sonde à aiguille miniature en acier inoxydable est fournie avec un câble PTFE d'un ou deux mètres. Idéal pour mesurer les petits articles semi-solides et la cuisson sous vide.	133-180 (1M) 133-182 (2M)	38.00 40.00
SONDE HAMBURGER    Ø4,5 x 45 x 160 mm -75 à 250°C	Cette sonde à hamburger a été spécialement conçue pour être utilisée dans les cuisines de restauration rapide. Le disque en acier inoxydable de 12 mm garantit la bonne profondeur d'insertion (6 ou 12 mm) à chaque fois.	123-745 (6mm) 123-746 (12mm)	46.00 48.00
SONDE DE SURFACE À RUBAN    Ø15 x 130 mm -75 à 250°C	Cette sonde de surface à ruban de précision utilise une technologie de ruban plat qui assure une réponse rapide et précise avec une perte de chaleur minimale. Une version à angle droit est également disponible.	123-030 123-032 (angle droit)	49.00 54.00
SONDE RIGIDE ENTRE PACKS    Ø4,5 x 130 mm -75 à 250°C	Cette sonde rigide en acier inoxydable est solide et polyvalente, conçue spécifiquement pour mesurer entre les paquets ou les boîtes de produits.	123-060 323-060 (câble enroulé)	40.00 41.00
SONDE HAUTE TEMPÉRATURE    Ø3 x 300 mm -200 à 1100°C	Cette sonde étendue, flexible et à isolation minérale (MI) peut être pliée à n'importe quelle forme sans affecter ses performances. Idéal pour mesurer les hautes températures dans les friteuses, les fours, etc.	123-213 323-213 (câble enroulé)	52.00 53.00

Veuillez noter: pour les sondes à thermocouple portatives de type T, inscrivez simplement un "T" à la fin du code produit.

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 ETI a conçu deux kits Sous Vide ; 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 14.

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. Français pour « sous vide », 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, en les grillant 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	177.00
600-470	Mousse/bande Sous Vide (Recharge)	13.00
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus		

		Code	€
SONDE À AIGUILLE SOUS VIDE  	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 (60mm)	42.00
		133-110 (120mm)	44.00

Ø1,1 x 60 ou 120 mm



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	121.00
600-470	Mousse/bande Sous Vide (Recharge)	13.00
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus		

SOUS VIDE THERMAPEN[®] THERMOMETRE

- 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 $\varnothing 1,1$ x 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 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	Sous Vide Thermapen	87.00
600-470	Mousse/ruban sous vide	13.00
830-001	Pochette zippée	8.00



Spécification	Sous Vide Thermapen
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 ± 1 °C
Batterie	2 piles bouton au lithium CR2032
Vie de la bat-	1500 heures
Type de cap-	Thermocouple K
Afficher	LCD 14,5 mm
Dimensions	19 x 47 x 153 mm
Poids	97 grammes
Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus	



THERMOMÈTRE DE POCHE

- Alignement des spots LED - plus sûr qu'un laser
- Fonction de maintien de l'affichage
- Fonction de verrouillage pour une mesure continue
- Fonction mémoire max/min

Le thermomètre IR-Pocket est un thermomètre infrarouge sans contact doté d'un écran LCD facile à lire avec indication de batterie faible. Visez simplement la cible et appuyez sur le bouton de mesure pour afficher instantanément la température de surface. L'IR-Pocket indique la température sur la plage de -9,9 à 199,9 °C avec une précision garantie de $\pm 2\%$ de la lecture ou de $\pm 2\text{ °C}$, selon la valeur la plus élevée.

Le thermomètre IR-Pocket dispose de deux boutons, le bouton de mode permet à l'utilisateur d'accéder à une variété de fonctions, c'est-à-dire max/min, °C/°F, verrouillage et émissivité. La fonction de verrouillage permet une mesure continue de la température et l'émissivité est réglable afin que l'utilisateur puisse mesurer une variété de types de surface. Une fonction d'arrêt automatique éteint automatiquement l'instrument après 15 secondes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

L'émissivité par défaut est de 0,95 mais est réglable pour permettre la mesure de la température d'une variété de types de surface.

Pour obtenir des conseils utiles sur les thermomètres infrarouges ou pour télécharger notre guide des thermomètres infrarouges, veuillez visiter notre site Web.



Alignement des spots LED

L'unité intègre un alignement de spots LED, qui permet à l'utilisateur de cibler avec précision le diamètre de la zone à mesurer. Le pointeur LED est plus sûr pour les yeux que les pointeurs laser. Lorsque vous vous rapprochez ou vous éloignez de la cible, le spot LED change de diamètre indiquant la zone mesurée.

● Pointeur



PRISE

VER-

MAX/
MIN

AUTO
A

Spécification	Poche IR
Plage	- 9,9 à 199,9 °C
Résolution	0,1 °C / ° F
Précision	$\pm 2\text{ °C}$ et $\pm 2\%$
Pointeur	Rapport cible 1:1
Emissivité	0,95 par défaut - réglable de 0,1 à 1
Vie de la bat-	2 x 1,5 volt AAA - 20 heures en continue
Afficher	Personnalisé LCD
Dimensions	25 X 52 X 100 millimètre
Poids	88 grammes

Code	Description	€
814-060	Poche IR	30.00

THERMOMÈTRE INFRAROUGE MINI-RAYTEMP®

- Rapport distance cible/diamètre 12:1
- Alignement des points laser pour un ciblage précis

Le thermomètre infrarouge Mini RayTemp est compact, léger et idéal pour de nombreuses applications de mesure de température où le contact avec l'élément à mesurer est un problème. Il suffit de viser et d'appuyer sur la gâchette pour afficher la température de surface de l'objet.

Ce thermomètre infrarouge est doté d'un écran LCD clair et facile à lire avec une indication de batterie faible, un rétroéclairage et une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'instrument après dix secondes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

L'unité intègre également un alignement assisté par laser en standard, pour aider à localiser la zone de mesure. Le rapport optique est de 12:1 (rapport distance/diamètre cible) et l'émissivité fixe de 0,95, le rend adaptée à une large gamme d'applications de restauration et de transformation des aliments.

Code	Description	€
814-080	Mini RayTemp	40.00
830-040	Pochette de protection nylon	8.00



Spécification	Mini RayTemp
Plage	- 50 à 330 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 2 °C (0 à 330 °C) et ± 4 °C ou ± 4 % (Temp + élevée)
Pointeur	Rapport cible 12:1
Emissivité	0,95 fixe
Vie de la bat-	9 volts PP3 - 80 heures d'utilisation continue
Afficher	ACL personnalisé
Dimensions	36 X 88 X 131 millimètre

THERMOMÈTRE INFRAROUGE RAYTEMP® 3

- Haute précision pour les aliments critiques
- Laser circulaire pour un ciblage précis

Le thermomètre infrarouge RayTemp 3 est compact, léger, facile à utiliser et idéal pour mesurer les températures de surface des aliments, éliminant ainsi le besoin de toucher ou de contaminer les aliments que vous mesurez, évitant ainsi le risque de contamination croisée. De plus, l'appareil est adapté pour mesurer la température de surface des plaques de cuisson et des grill. Il suffit de viser et d'appuyer sur la gâchette pour afficher la température de l'élément mesuré. De plus, l'écran LCD affichera la température maximale. Le RayTemp 3 intègre un laser circulaire avec indicateur de point central, qui vous permet de cibler avec précision le diamètre de la zone à mesurer. Une indication de rétroéclairage et une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'appareil après 15 secondes, maximisant ainsi la durée de vie de la batterie.

Code	Description	€
814-040	RayTemp 3	81.00
830-040	Pochette de protection nylon	8.00
834-740	Mallette de transport en ABS	28.00
814-132	Vérificateur d'étalonnage	53.00



● Vérificateur d'étalonnage (Comparateur 814-132)



Spécification	RayTemp 3
Intervalle	- 60 à 500 °C
Résolution	0.1 °C / ° F (-9,9 à 199,9 °C) ou 1 °C
Précision	± 1 °C (0 à 65 °C) sinon ± 2 °C ou ± 2 % (temp + élevée)
Pointeur	Rapport cible 12:1
Emissivité	0,97 fixe
Vie de la bat-	2 x 1,5 volt AAA - 140 heures en continue
Afficher	ACL personnalisé
Dimensions	40 X 66 X 155 millimètre
Poids	180 grammes

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE THERMADATA®

- Boîtier étanche offrant une protection IP66/67
- Plage de température -40 à 85 °C ou 125 °C
- Résolution 0,1 °C, haute précision ±0,5 °C
- Conforme à la norme EN 12830:1999, S & T, C & D, 1, 0.5

L'enregistreur ThermaData se compose d'une gamme complète d'enregistreurs de données portables utilisant les dernières technologies électroniques et logés dans des boîtiers étanches et ergonomiques conçus avec une étanchéité IP66/67.

L'enregistreur ThermaData offre le choix entre des enregistreurs de données avec ou sans écran LCD. D'autres options incluent des capteurs/sondes de température internes et externes. Les sondes de température déportées sont livrées avec un cordon PVC/PFA d'un mètre. D'autres modèles et options sont disponibles sur notre site internet.

Chaque enregistreur intègre une LED rouge et verte, la LED verte clignotante indique que l'enregistreur est actif/enregistrant et la LED rouge clignotante indique que vos alarmes prédéfinies personnalisées ont été dépassées.



LOGICIEL THERMADASTUDIO

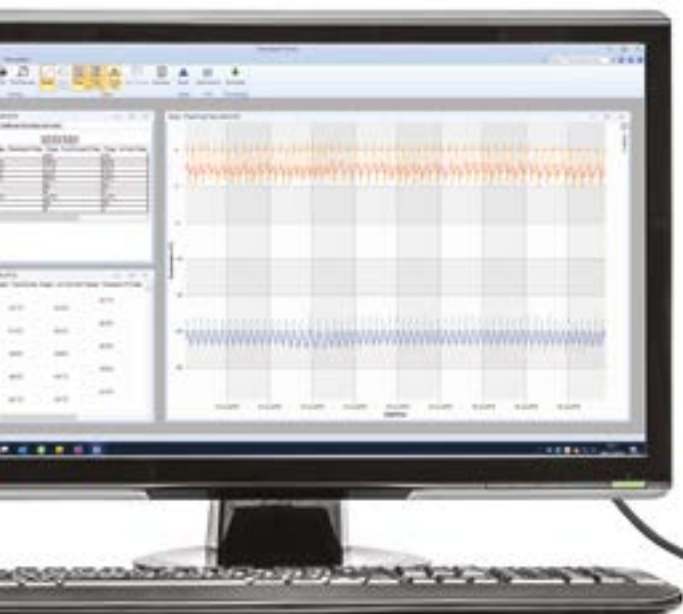
L'enregistreur ThermaData est connecté à un PC via une base USB. En sélectionnant l'icône correspondant, les données peuvent être téléchargées et affichées sous forme de graphique, de tableau ou de résumé. Les informations peuvent être analysées en zoomant, en les enregistrant sous forme de fichier Studio ou en les exportant sous forme de fichier texte (.txt) ou Excel (.xls) vers d'autres progiciels.

Le logiciel intègre plusieurs fonctions utiles, y compris la possibilité d'afficher plusieurs courbes sur un graphique, les couleurs des courbes sont sélectionnables par l'utilisateur. Tous les fichiers peuvent être visualisés sous forme d'icônes miniatures pour une identification facile.

Le logiciel ThermaData Studio fonctionnera de la même manière avec tous les enregistreurs ThermaData. Le logiciel est à la fois puissant et sophistiqué et convivial, permettant d'organiser et d'analyser les données de température pour fournir des informations de gestion. Le logiciel permet à l'utilisateur de programmer le taux d'échantillonnage/d'intervalle d'enregistrement (6 secondes à 255 minutes), l'horloge en temps réel, °C ou °F, le démarrage différé (maximum 23 heures, 59 minutes et 59 secondes) ou de sélectionner un option de démarrage. Il est également possible d'inclure un ID utilisateur de 32 caractères pour chaque enregistreur.

En sélectionnant l'enregistrement continu dans les options du logiciel, il est possible de démarrer l'enregistreur ThermaData une seule fois et de ne plus jamais avoir à réinitialiser ses paramètres, même s'il est téléchargé régulièrement. Contrairement à la plupart des enregistreurs à faible coût, l'enregistreur ThermaData continuera d'enregistrer pendant et après le téléchargement des données.

RESTAURATION - HACCP



MAX/
MIN

IP66/
IP67

2
YEAR
GARANTIE



TD - LCD AVEC CAPTEUR INTERNE



Capteur de thermistance NTC
-30 à 85 °C
Enregistre jusqu'à 4000 lectures

Code	Description	€
296-001	Modèle TD	75.00

TDF - LCD AVEC CAPTEUR EXTERNE FIXE



Capteur de thermistance NTC
Sonde Ø3,3 x 100 mm, cordon PVC/PFA 1 mètre
-40 à 125 °C (externe)
Enregistre jusqu'à 4000 lectures

Code	Description	€
296-101	Modèle TDF	95.00

TD2F - LCD AVEC DEUX CAPTEURS FIXES EXTERNES



Capteurs de thermistance NTC
Sonde Ø3,3 x 100 mm, cordon PVC/PFA 1 mètre
-40 à 125 °C (externe)
Enregistre jusqu'à 2 x 2000 lectures

Code	Description	€
296-111	Modèle TD2F	106.00

spécification	Tous les modèles
Plage - interne	-30 à 85 °C - selon le modèle
Plage - externe	-40 à 125 °C - selon le modèle
Résolution	0,1 °C
Précision	±0,5 °C (@ ambiante -10 à 85 °C)
Mémoire	4000 ou 2 x 2000 lectures
Taux	6 secondes à 255 minutes
Vie de la batterie	Lithium 3,6 volts (environ 1,5 ans)
Sans affichage	2 LED
Affichage - ACL	LCD 10 mm/2 LED
Dimensions	Ø76x23mm
Poids	71 à 113 grammes - selon le modèle

Une coque de protection en silicone optionnelle (blanche) est disponible (830-270) voir notre site Web pour plus de détails (thermomètre.fr)

ENREGISTREURS D'HUMIDITÉ ET DE TEMPÉRATURE THERMADATA®

- L'écran LCD bascule entre l'humidité et la température
- Enregistre jusqu'à un maximum de 16 000 lectures



Code	Description	€
295-061	Store modèle HTB - capteur interne	110.00
296-061	LCD modèle HTD - capteur interne	121.00
295-062	Store modèle HTBF - capteur externe	127.00
296-062	LCD modèle HTDF - capteur externe	138.00
293-804	Base USB et aimant	55.00
890-111	*Certificat UKAS en 3 points	98.00

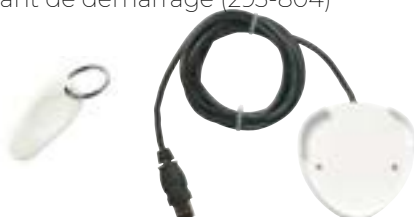
*Prix si acheté avec un instrument neuf

Spécification	Température	Humidité
Plage	-20 à 85 °C	0 à 100 %HR
Résolution	0.1 °C	0,1 %HR
Précision	±0,5 °C (0 à 45 °C) ±1 °C (-20 à 70 °C) ±1,5 °C (70 à 85 °C)	±3 %HR à 25 °C (10 à 90 %HR)
Hystérèse	N / A	±1 %HR
Mémoire	2 x 8000 lectures	
Taux	6 secondes à 255 minutes	
Vie de la bat-	3,6 volts ½ AA lithium	
Afficher	LCD 10 mm - bascule toutes les 6 secondes/2 LED	
Dimensions	Ø76 X 23 millimètre	
Poids	80 grammes environ. - selon le modèle	

Certificat d'étalonnage UKAS en option disponible

SUPPORT USB ET AIMANT DE

Chaque berceau USB est fourni avec un câble en PVC d'un mètre complet avec un aimant de démarrage (293-804)



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE THERMADATA® WI-FI

- Alerte par e-mail l'utilisateur lorsque les limites d'alarme sont dépassées
- Accéder aux données enregistrées dans le monde entier via Internet
- Logiciel GRATUIT SANS frais courants ou d'abonnement
- Alarmes haute/basse programmables

Les enregistreurs Wi-Fi ThermaData utilisent la dernière technologie sans fil Wi-Fi. Les enregistreurs sont un système de surveillance de la température économique alimenté par batterie qui enregistre à distance la température des appareils et des bâtiments. Chaque enregistreur transmet les données enregistrées à un routeur Wi-Fi connecté à Internet qui peut être consulté et visualisé depuis un PC, un ordinateur portable ou une tablette partout dans le monde.

Les enregistreurs ont une portée limitée à la spécification du routeur Wi-Fi de l'utilisateur. Chaque enregistreur dispose d'un écran LCD intuitif ; température, état de la connexion Wi-Fi et Internet, températures max/min enregistrées, état de l'alarme et autonomie de la batterie.

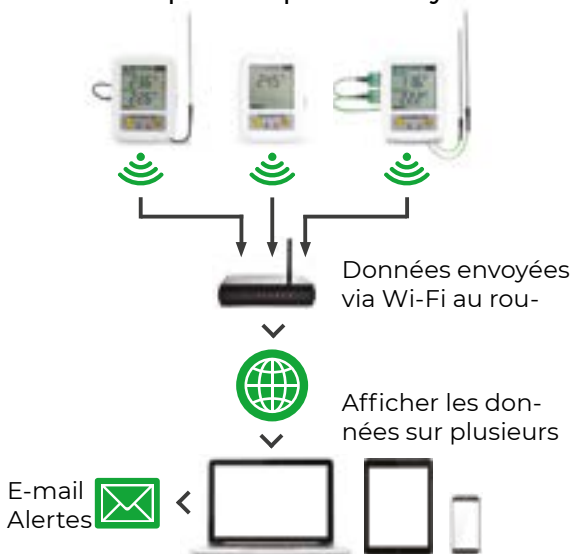
À intervalles programmables, les thermadata wifi enregistreront la température des deux capteurs, jusqu'à un maximum de 18 000 lectures (9 000 de chaque capteur). Chaque enregistreur intègre une LED rouge et verte. La LED verte clignotante indique que l'enregistreur est actif/enregistrant et la LED rouge clignotante indique que les alarmes prédéfinies personnalisées ont été dépassées. Chaque enregistreur communique directement avec le routeur Wi-Fi à des intervalles définis pour envoyer des données via Internet dans ThermaData Studio. Les informations sont disponibles pour être analysées et exportées dans un format de rapport. Chaque unité est fournie avec un câble USB et un support mural GRATUIT. Le logiciel ThermaData Studio est disponible en téléchargement GRATUIT à partir de notre site Web et est sans licence, sans frais courants ni frais d'abonnement.



COMMENT FONCTIONNE L'ENREGISTREUR WI-FI THERMADATA ?

En utilisant l'identifiant unique de chaque enregistreur, ThermaData Studio crée une connexion sécurisée entre l'enregistreur et le logiciel, qui peut être consultée et visualisée à tout moment et n'importe où avec une connexion Internet. Chaque enregistreur communique directement avec le routeur Wi-Fi à des intervalles définis pour envoyer des données via Internet dans ThermaData Studio. Les informations sont disponibles pour être analysées et exportées dans un format de rapport.

Une configuration simple et un logiciel facile à utiliser rendent les enregistreurs Wi-Fi ThermaData parfaits pour l'analyse HACCP



Veillez noter: Les routeurs Wi-Fi ont une portée de 100 mètres selon la marque, le modèle, les capacités et la configuration du routeur. Les conditions environnementales peuvent également affecter la puissance du signal.



Application



En vous connectant à l'application TD Link, vous pouvez voir l'état de tous les thermomètres sans fil ThermaData associés à ThermaData Studio, partout où Internet est disponible.

Vous pouvez afficher les lectures actuelles, les paramètres et les informations de référence de tous vos thermomètres. Des indicateurs d'avertissement apparaîtront s'il y a un problème avec un instrument ou si une lecture de capteur a atteint les niveaux d'alarme définis dans ThermaData Studio.

Pour chaque thermomètre, vous pouvez choisir de recevoir des notifications push lorsqu'une condition d'alarme a été détectée.

TD Link est une application en lecture seule, qui ne peut pas être utilisée pour modifier réglages des instruments. Disponible sur iOS et Android.

ENREGISTREURS THERMADATA® WI-FI À THERMISTANCE UN/DEUX CANAUX

ThermaData Les enregistreurs à thermistance Wi-Fi peuvent être fournis avec capteur interne et/ou sonde à usage général en acier inoxydable (Ø3,3 x 100 mm) avec un câble fixe PUR/PVC d'un mètre. **Veillez noter:** Le modèle TD1F est fourni avec une sonde à distance externe et un capteur interne. Le modèle TD2F est fourni avec deux sondes externes à distance.

Spécification	TD	TD1F	TD2F
Plage - interne	0 à 50 °C	0 à 50 °C	N / A
Plage - externe	N / A	-40 à 125 °C	-40 à 125 °C
Résolution	0,1 °C / ° F		
Précision	±0.5 °C		
Mémoire	18000 lectures	2 x 9000 lectures	
Taux	6 secondes à 330 minutes		
Vie de la batterie	2 x 1,5 volt AA - environ 1 an		
Afficher	LCD 12 mm/2 LED		
Dimensions	29 X 72,5 X 96 millimètre		
Poids	165 grammes dépendant du modèle		

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



Code	Description	€
298-001	Modèle TD	110.00
298-011	Modèle TD1F*	121.00
298-111	Modèle TD2F*	144.00

*Incluant sonde(s) thermistance(s)
832-590 Support mural en ABS également inclus

ENREGISTREURS THERMADATA® WI-FI THERMOCOUPLE À DEUX CANAUX

Les enregistreurs de thermocouple Wi-Fi ThermaData sont disponibles en deux types de capteur, thermocouple de type K et de type T. **Veillez noter:** Chaque enregistreur est fourni sans sondes, voir ci-dessous pour une sélection de sondes disponibles ou pour notre gamme complète, contactez notre bureau de vente ou visitez notre site Web.

Spécification	ThermaData Wi-Fi - Thermocouple
Plage - type K	-100 à 1372 °C
Plage - type T	-100 à 400 °C
Résolution	0,1 °C / ° F à 999,9 ensuite 1 °C / ° F
Précision	±0.4 °C ±0,1% de la lecture
Mémoire	2 x 9000 lectures
Taux	6 secondes à 330 minutes
Vie de la bat-	2 x 1,5 volt AA - environ 1 an
Afficher	LCD 12 mm/2 LED
Dimensions	29 X 72,5 X 96 millimètre
Poids	165 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus












Sondes à usage général (133-158)



Code	Description	€
298-121	Modèle TD2TC - type K	138.00
298-721	Modèle TD2TC - type T	138.00
830-800	Support magnétique	11.00
830-880	Coque de protection - noir	17.00

Sonde thermocouple uniquement

		Code	€
SONDE À USAGE GÉNÉRAL    Ø3,3 x 100 mm -75 à 250°C	Cette sonde en acier inoxydable convient à une large gamme d'applications. Fourni avec un câble isolé PTFE d'un mètre et un connecteur. Temps de réponse: - de 5 seconds	133-158 (1M)	28.00
		133-220 (3M)	33.00
		133-222 (5M)	37.00
		SONDE DE SIMULANT LES ALIMENTS    Ø9 x 100 x 100 mm -20 à 100°C	Cette sonde de simulation en polypropylène est conçue pour être utilisée dans les armoires de réfrigération, de stockage des aliments et de refroidissement. Fourni avec un câble isolé PTFE d'un mètre et un connecteur.
133-325 (3M)	40.00		
133-354 (5M)	44.00		
SONDE À FIL PTFE À USAGE INTENSIF    Ø2,4 x 1000 ou 2000mm -75 à 250°C	Cette sonde filaire isolée PTFE est idéale pour mesurer la température de l'air dans les réfrigérateurs, congélateurs, fours, etc. Temps de réponse: - de 1 second		
		133-373 (2M)	18.00

Veillez noter: pour les sondes à thermocouple portatives de type T, inscrivez simplement un "T" à la fin du code produit.



ENREGISTREUR THERMADATA®

- La LED indique si les limites sont dépassées
- Logiciel GRATUIT à télécharger

L'enregistreur ThermaData Lite est un enregistreur de données de température autonome et économique conçu pour enregistrer la température de l'environnement. L'enregistreur est logé dans un boîtier en polyéthylène résistant à l'eau et intègre deux indicateurs d'état à LED.

Le logiciel ThermaData Studio permet à l'utilisateur de programmer le taux d'échantillonnage/d'intervalle d'enregistrement (6 secondes à 255 minutes) avec l'horloge en temps réel. Le démarrage peut être, différé (maximum 23 heures, 59 minutes), par bouton-poussoir, suivant une température ou suivant une certaine heure.

Le logiciel intègre également une fonction de réglage de l'étalonnage protégée par mot de passe qui permet à l'utilisateur de vérifier l'étalonnage des enregistreurs et d'effectuer des ajustements mineurs de 0,1 °C (± 3 °C). Pour plus d'informations, contactez notre bureau de vente ou visitez notre site Web.

Code	Description	€
293-010	ThermaData Lite - blanc	46.00
293-020	ThermaData Lite - jaune	46.00
293-050	ThermaData Lite - bleu	46.00
293-070	ThermaData Lite - noir	46.00
812-510	Câble USB-C	8.00



Spécification	ThermaData Lite
Intervalle	-40 à 85 °C
Résolution	0.1 °C
UNE précision	±0,5 °C
Mémoire	16000
Taux	6 secondes à 255 minutes
Batterie	3,6 volts ½ AA lithium
Vie de la bat-	Au moins 3 ans
Dimensions	Ø55 X 25 millimètre
Poids	40 grammes

Certificat d'étalonnage UKAS en option disponible

ENREGISTREURS THERMADATA® PRO EN ACIER INOXYDABLE

- Interface USB intégrée pour la configuration et le téléchargement
- 6 longueurs de sonde disponibles

Les enregistreurs en acier inoxydable ThermaData Pro sont idéaux pour les applications alimentaires, pharmaceutiques et autres où un enregistreur de données à haute température est requis. Le Stainless Steel Pro est logé dans un boîtier étanche en acier inoxydable 316 de qualité alimentaire pour protéger l'enregistreur de la corrosion, des chocs et de l'humidité (IP66/67). Le logiciel ThermaData Studio permet à l'utilisateur de programmer le taux d'échantillonnage/d'intervalle d'enregistrement et intègre également une fonction de réglage de l'étalonnage protégée par mot de passe qui permet à l'utilisateur de vérifier l'étalonnage des enregistreurs et d'effectuer des ajustements mineurs.

Code	Description	€
294-900	Enregistreur en acier inox - sans sonde	125.00
294-940	Enregistreur inox - Sonde FR 20 mm	144.00
294-930	Enregistreur inox - sonde 50 mm	138.00
294-931	Enregistreur inox - sonde 100 mm	150.00
294-932	Enregistreur inox - sonde 150 mm	161.00
294-935	Enregistreur inox - sonde 200 mm	167.00

Fourni avec un câble USB-C d'un mètre



Spécification	ThermaData Acier Inoxydable Pro
Plage	-20 à 125 °C
Résolution	0,1 °C
Précision	±0,5 °C
Mémoire	16 000 relevés de température
Taux	1 seconde à 255 minutes
Batterie	3.6 volt Lithium 2/3 AA
Vie de la bat-	3 ans (sur un taux de 6 secondes)
Dimensions	Ø22.5 X 129 millimètre (hors sonde)
Poids	170 grammes - selon le modèle

THERMOMÈTRE GOURMET

- Résistant à l'eau avec sonde pliable
- Précision de $\pm 0,5$ °C

Le thermomètre à sonde pliable Gourmet est un thermomètre facile à utiliser, idéal pour surveiller les températures de cuisson, de refroidissement et de maintien des aliments dans le cadre des procédures HACCP, de santé et de sécurité. L'unité intègre deux boutons moulés (marche/arrêt et maintien) et une fonction CalCheck qui permet à l'utilisateur de vérifier la précision du thermomètre à tout moment.

Chaque unité intègre une sonde de pénétration 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. Le logement comprend Technologie antimicrobienne Biomaster qui réduit la croissance bactérienne.

Disponible en six couleurs, idéal pour différents types d'aliments ou zones de préparation.

Code	Description	€
810-730	Thermomètre gourmand - blanc	26.00
810-732	Thermomètre gourmand - jaune	26.00
810-733	Thermomètre gourmand - vert	26.00
810-734	Thermomètre gourmand - rouge	26.00
810-735	Thermomètre gourmand - bleu	26.00
810-736	Thermomètre gourmand - marron	26.00
830-110	Etui de protection	7.00
832-002	Support mural en acier inoxydable	15.00



Spécification	Gourmet
Plage	- 39,9 à 149,9 °C
Résolution	0,1 °C / ° F
Précision	$\pm 0,5$ °C (-39,9 à 124,9 °C)
Batterie	Pile bouton lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la bat-	5000 heures
Type de cap-	Thermistance
Afficher	16 mm LCD
Dimensions	20 X 52 x1 55 millimètre
Poids	83 grammes

TEMPÉRATURE DE LAVAGE DISHTEMP®

- Simule les températures maximales de lavage des plats dans les laves vaisselles
- Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT

Le thermomètre DishTemp 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 ou n'enregistrent pas.

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 $\pm 0,5$ °C.

Intégrant un joint étanche durable, le thermomètre DishTemp est étanche à IP66 et est fourni avec un certificat d'étalonnage traçable GRATUIT en un point (71 °C).

Code	Description	€
810-280	Thermomètre DishTemp	44.00
832-280	Support mural en acier inoxydable	15.00



modèle disponible - consultez notre site Web pour plus de détails. (thermomètre.fr)



Spécification	DishTemp
Plage	0 à 90 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	$\pm 0,5$ °C
Batterie	Pile bouton lithium CR2032 de 3 volts
Vie de la bat-	5000 heures
Afficher	Personnalisé LCD
Dimensions	14 X \varnothing 127 millimètre
Poids	120 grammes

Certificat d'étalonnage traçable GRATUIT inclus



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 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) avec un câble de raccordement en PVC d'un mètre, un clip de poche et un couvre-sonde.



Code	Description	€
810-927	Thermomètre multifonction	14.00

Spécification	Multifonction
Plage	- 19,9 à 149,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 1 °C (0 à 120 °C) sinon ±2 °C
Vie de la bat-	1.5 volt AAA - 5000 heures
Type de cap-	Thermistance
Afficher	Personnalisé 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 avec maintien de l'affichage et fonctions 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. C'est le thermomètre idéal pour surveiller la cuisson et la conservation des aliments dans le cadre des procédures HACCP, de santé et sécurité.

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



Code	Description	€
810-950	Thermomètre et sonde EcoTemp	34.00
810-951	Sonde à piquer de remplacement	13.00
830-215	Etui de protection en silicone - blanc	11.00
830-100	Etui de protection	2.00



Spécification	EcoTemp
Plage	- 49,9 à 199,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 1 °C (- 49.9 à 14 9.9 °C)
Vie de la bat-	2 x 1,5 volt AAA - 10000 heures
Type de cap-	Thermistance
Afficher	Personnalisé 22mm LCD
Dimensions	20 X 58 X 165 millimètre
Poids	115 grammes



THERMOMÈTRE THERMASTICK®

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

Le ThermaStick est un thermomètre IP66 de poche pratique 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	Thermomètre ThermaStick - blanc	23.00
810-404	Thermomètre ThermaStick - rouge	23.00
810-405	Thermomètre ThermaStick - bleu	23.00



Spécification Therma Stick

Plage	- 49,9 à 299,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	±0,5 °C (-10 à 100 °C) sinon ±2,5 °C
Batterie	3 volt Pile bouton au lithium CR2032
Vie de la bat-	5000 heures
Type de cap-	Thermistance
Afficher	LCD 12mm
Dimensions	Ø46x15x188 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 un coque de protection de sonde.

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



Code	Description	€
810-421	Thermomètre ThermaProbe	25.00



Spécification ThermaProbe

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

THERMOMÈTRES DE POCHE

Thermomètre en forme de stylo



Ce thermomètre en forme de stylo 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 et intègre un interrupteur °C/°F et une fonction de maintien de l'affichage. Fourni avec un couvercle de sonde qui comprend un clip de poche.

Spécification	En forme de stylo
Plage	- 49,9 à 149,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	±1 °C
Vie de la bat-	1.5 volt LR44-5000 heures
Type de cap-	Thermistance
Afficher	6 mm LCD
Dimensions	17 X 20 x1 90 millimètre
Poids	15 grammes

Code	Description	€
810-260	Thermomètre en forme de stylo	17.00

Thermomètre en forme de T



Ce thermomètre de taille pratique 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 et intègre un interrupteur °C/°F et une fonction de maintien de l'affichage. Fourni avec un couvercle de sonde qui comprend un clip de poche.

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

Code	Description	€
810-265	Thermomètre en forme de T	17.00

Thermomètre étanche



Ce thermomètre étanche IP66/67 intègre un Sonde de pénétration en acier inoxydable Ø2,5 x 122 mm et a été conçu pour la fiabilité et la facilité d'utilisation en applications quotidiennes de restauration et de préparation des aliments.

Cet appareil mesure la température sur une plage de -49,9 à 199,9 °C avec une résolution de 0,1 °C et dispose d'une fonction d'enregistrement de température max/min.

Spécification	Étanche
Plage	- 49,9 à 199,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	±0,5 °C (-9,9 à 99,9 °C) sinon ±1,5 °C
Vie de la bat-	Pile bouton lithium CR2032 3V - 5000h
Type de cap-	Thermistance
Afficher	8 mm LCD
Dimensions	15 X 26 X 200 millimètre
Poids	25 grammes

Code	Description	€
810-275	Thermomètre étanche	23.00
830-275	Etui de protection en silicone	6.00

Thermomètres étanches en forme de T



Ces thermomètres étanches en forme de T offrent une protection IP66/67 et sont logés dans un boîtier en polycarbonate robuste et résistant 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. Ces thermomètres disposent également d'une mémoire max/min et d'une fonction de maintien de l'affichage.

Spécification	En forme de T étanche
Plage	- 49,9 à 149,9 °C
Résolution	0.1 °C
Précision	± 1 °C (- 19.9 à 119.9 °C)
Vie de la bat-	1.5 volt LR44 - 5000 heures
Type de cap-	Thermistance
Afficher	12 mm LCD
Dimensions	30 X 88 X 170/345 millimètre
Poids	50/55 grammes

Code	Description	€
810-285	En forme de T - Sonde de 125 mm	24.00
810-287	En forme de T - Sonde 300 mm	29.00



THERMOMÈTRES DE HAUTE PRÉCISION THERMAGUARD®

- Deux modèles disponibles - capteurs externes simples ou doubles
- Certificat d'étalonnage UKAS en option disponible

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.

Les deux unités disposent d'alarmes sonores programmables permettant à l'utilisateur de préregler 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.

Une fonction CalCheck 0,0 °C (±0,1 °C) permet à l'utilisateur de vérifier la précision du thermomètre à tout moment, garantissant ainsi l'exactitude des mesures. Chaque unité est fournie avec un support mural en plastique avec pied intégré. Le support magnétique se fixe au support mural et permet une fixation facile et pratique aux réfrigérateurs et congélateurs.

Code	Description	€
226-511	ThermaGuard 101	76.00
891-511	226-511 avec certificat UKAS	105.00
226-512	ThermaGuard 102	82.00
891-512	226-512 avec certificat UKAS	111.00
830-880	Etui de protection en silicone - noir	17.00
832-590	Support mural en ABS	6.00
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 × 1,5 volt AA
Vie de la batterie	25000 heures (normale, sans alarme)
Type de capteur	Thermistance
Afficher	Personnalisé LCD
Dimensions	29 X 73 X 96 millimètre
Poids	165 grammes

Certificat d'étalonnage UKAS en option disponible

THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR OU CONGÉLATEUR

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

Ce thermomètre pour réfrigérateur ou congélateur dispose d'un écran LCD clair, max/min, alarme sonore et 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.

- 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	Thermomètre réfrigérateur/congélateur	15.00
891-210	810-210 avec certificat UKAS	61.00

Le certificat UKAS s'applique uniquement à la sonde



Sonde externe



Spécification	Réfrigérateur /congélateur numérique
Plage	- 49,9 à 69,9 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 1 °C
Vie de la bat-	1.5 volt AAA - 5000 heures
Afficher	Personnalisé LCD
Dimensions	15 X 52 X 73 millimètre
Poids	55 grammes



THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR ET 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	46.00

Ø70mm thermomètre à cadran



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	35.00

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 FoodSafe, simule la température des aliments. 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 puis une précision de ±2°C sur la plage de -5 à 20°C.

Chaque 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 par 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 ET CONGÉLATEUR

Thermomètre transparent à alcool

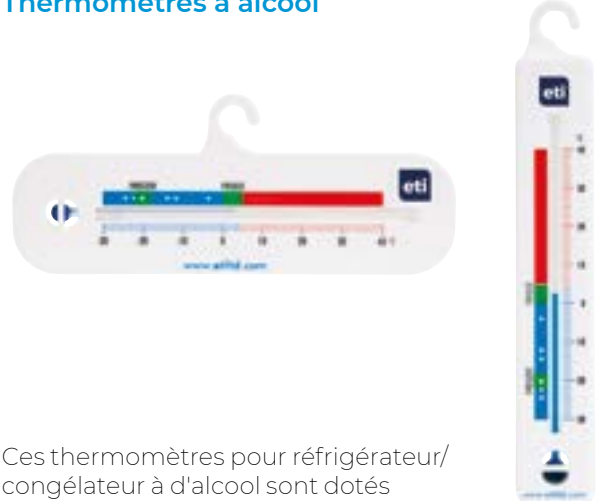


Ce thermomètre pour réfrigérateur/congélateur à alcool est enfermé dans un boîtier en ABS transparent (20 x 30 x 122 mm). Les zones à code couleur du thermomètre indiquent la température dans la plage de -40 à 20 °C et de -40 à 80 °F avec une résolution de 1 °C.

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

Code	Description	€
803-925	Thermomètre transparent alcool	4.00
803-930	803-925- boîte de 10	35.00

Thermomètres à alcool



Ces thermomètres pour réfrigérateur/congélateur à 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	5.00

Thermomètre numérique pour réfrigérateur/



Ce thermomètre réfrigérateur/congélateur max/min et alarme indique la température sur la plage de -24,9 à 69,9 °C avec une résolution de 0,1 °C/°F et une précision de ±1 °C. L'unité dispose d'une fonction de mémoire max/min et d'une alarme sonore programmable haut/bas.

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. Chaque thermomètre intègre un pied pour le montage sur étagère et est fourni avec une ventouse/support de montage pour la sonde à distance.

Code	Description	€
810-225	Réfrigérateur ou congélateur	12.00

Thermomètre frigo numérique



Ce thermomètre de réfrigérateur résistant à l'eau (IP65) mesure la température sur une plage de -9,9 à 49,9 °C avec une résolution de 0,1 °C.

Le thermomètre comporte une icône unique de zone de sécurité alimentaire 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 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	11.00

MINUTERIES DE CUISINE NUMÉRIQUES

Comptes à rebours résistants à l'eau

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.

Intégrant deux patins magnétiques et un support rabattable, le l'unité mesure 28 x 90 x 130 mm et est alimenté par une pile PP3 de 9 volts.



Ce compte à rebours offre une résistance à l'eau IP65 ainsi qu'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. L'unité mesure 22 x 89 x 130 mm et est alimentée par 2 piles AAA.



Code	Description	€
806-160	Minuterie Extra Big & Loud	27.00
806-150	Compte à rebours résistant à l'eau	22.00

Compte à rebours/minuteries

Cette minuterie intègre un fort Alarme sonore de 70 dB et entièrement programmable, permettant à l'utilisateur de régler l'heure jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.



La minuterie 806-105 intègre une alarme sonore de 80 dB et est entièrement programmable, permettant à l'utilisateur de régler le temps jusqu'à 99 minutes et 59 secondes ou 19 heures et 59 minutes.



Chaque minuterie est alimentée par une pile AAA et est conçue pour être stable sur un plan de travail ou être fixée à un appareil via le support magnétique à l'arrière de l'instrument. L'outil indispensable pour chaque cuisine.

Code	Description	€
806-101	Compte à rebours/minute - min/sec	9.00
806-105	Compte à rebours/minute - h/min/sec	15.00

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
Portée (pré-réglée)	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
Afficher	ACL personnalisé
Dimensions	20 x 91 x 101 mm
Poids	130 grammes

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.



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

Spécification	Thermomètre à viande
Plage	0 à 300 °C
Résolution	dix °C
Précision	± dix °C
Dimensions	43 X 66 X 80 millimètre
Poids	49 grammes

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	6.00

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 NUMÉRIQUE DE FOUR 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.

Logé dans un boîtier durable et résistant à l'eau, le DOT est conçu pour être posé 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 numérique
Intervalle	- 50 à 300 °C
Résolution	1 °C / ° F
Précision	±1 °C (-20 à 120 °C)
Vie de la bat-	2 x 1,5 volt AAA - 5000 heures
Volume	70dB
Type de cap-	Thermistance
Afficher	Personnalisé LCD
Dimensions	24 X Ø80 millimètre
Poids	97 grammes

Code	Description	€
810-031	DOT - thermomètre de four numérique	37.00
830-157	Portefeuille zippé (voir page ci-contre)	13.00

SONDES THERMISTANCE NTC DOT ET CHEF ALARME®

		Code	€
SONDE DE PÉNÉTRATION  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
SONDE DE PÉNÉTRATION  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 (114mm) 810-075 (305mm)	18.00 20.00
SONDE FOUR/AIR ET CLIP  clip de → Ø3,5x 50mm -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 re-change)	18.00 4.00
SONDE A AIGUILLE MINIATURE  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	20.00

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

THERMOMÈTRE ET MINUTERIE CHEF ALARME®

- 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 Écran LCD avec rétroéclairage sélectionnable par l'utilisateur et alarme sonore forte avec volume réglable pour 92dB.

Le ChefAlarm comprend également une fonction d'étalonnage permettant à l'utilisateur d'affiner la précision du thermomètre ($\pm 2,2$ °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. Voir la page ci-contre pour les spécifications complètes de la sonde.

Code	Description	€
810-041	ChefAlarm - blanc	49.00
830-157	Portefeuille zippé de protection	13.00



- Pochette de protection zippée (830-157)

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



Spécification	ChefAlarme
Plage	-50 à 300 °C
Résolution	0.1 °C / ° F
Précision	± 1 °C (-20 à 120 °C)
Vie de la bat-	2 x 1,5 volt AAA - 5000 heures
Volume	<92dB
Type de cap-	Thermistance
Affichage	Personnalisé LCD
Dimensions	19 X 70 x 152 millimètre
Poids	165 grammes

THERMOMÈTRES POUR MOUSSE DE LAIT

- Cadran facile à lire avec zones à code couleur

Les thermomètres pour barista mousse de lait sont équipés d'un cadran °C/°F avec codes couleurs et zones qui les rendent rapides et simples à utiliser.

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

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.

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	17.00
830-220	Clip porte-sonde Ø4 mm	3.00



Écrémé

Entier

Semi



- Clip porte-sonde Ø4 mm

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.

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

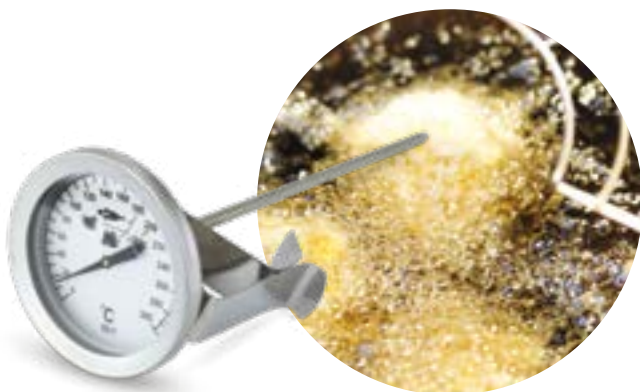
Ces bandelettes de test de qualité d'huile de friture vous aideront à maintenir la qualité de vos aliments frits à un niveau élevé, tout en vous aidant à économiser de l'argent en empêchant l'élimination prématurée de l'huile de cuisson. Les bandelettes de test fonctionnent aussi bien dans l'huile de friture animale, végétale et A/V (shortening). Ils sont vendus dans des bouteilles de stockage de 100 bandelettes 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 quelques minutes, puis comparez la bandelette au nuancier. Il est recommandé que le test de l'huile de friture soit effectué au début de chaque journée de travail avant que l'utilisateur ne commence à chauffer l'huile.



Code	Description	€
800-890	Bandelettes de test de qualité	42.00

Thermomètre à friture Ø50 mm



Ce thermomètre à friture intègre un cadran Ø50 mm et une sonde pointue en acier inoxydable Ø4 x 150 mm et indique la température sur la plage de 0 à 300 °C en divisions 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 cuites à 200 °C.

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. (voir page 35).

Code	Description	€
800-805	Thermomètre à friture	7.00

Thermomètres à confiserie et à confiture



Ce thermomètre en acier inoxydable indique la température dans la plage de 40 à 200 °C et 100 à 400 °F dans des divisions de 2 °C/°F. Le boîtier 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.

Le thermomètre en laiton traditionnel indique la température sur la plage de 40 à 200 °C en divisions de 2 °C. Le laiton du thermomètre le boîtier 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	€
800-806	Thermomètre de cuisinier	12.00
800-808	Thermomètre laiton: sucre/confiture	19.00

LINGETTES ANTIBACTÉRIENNES & LOG BOOK

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.

Pots de 180 lingettes de sonde



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.

- **Support mural en acier inoxydable**
832-305

Chaque pot contient 180 lingettes de sonde antibactériennes bleues sans 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	26.00
832-305	Support mural en acier inox	14.00

Lingettes de sonde et de surface à usage unique



Lingettes de sonde 836-220

Lingettes de surface 836-225

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

836-220 Boîte de 100, chaque lingette mesure 30 x 60 mm
836-225 Boîte de 50, chaque lingette mesure 120 x 150 mm

Code	Description	€
836-220	Boîte de 100 lingettes sondes	7.00
836-225	Boîte de 50 lingettes de surface	8.00

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 chargée d'enregistrer les données.

Les carnets de bord sont disponibles à l'unité ou en pack de dix carnets de bord.

Code	Description	€
831-100	Carnet de température A5	4.00
831-105	Carnet de bord A5 - lot de 10	29.00

THERMAPEN DE RÉFÉRENCE® THERMOMÈTRE



- Haute précision avec une résolution de 0,01 °C
- Certificat d'étalonnage UKAS à 5 points inclus

Le thermomètre Reference Thermapen est un instrument PT100 de haute précision qui est fourni avec un certificat d'étalonnage UKAS à cinq points. Chaque certificat indique les écarts par rapport aux normes à différents points de contrôle : -18, 0, 40, 70 et 100 °C. Des points particuliers peuvent être certifiés en accord avec notre laboratoire d'étalonnage UKAS.

Le thermomètre Reference Thermapen est idéal pour vérifier par comparaison la précision d'autres thermomètres et sondes, lorsqu'il est utilisé en conjonction avec une source de chaleur ou de refroidissement à température stable.

Le Thermapen de référence intègre une sonde de pénétration en acier inoxydable (Ø3,3 x 108 mm) qui se replie facilement à 180° sur le côté de l'instrument lorsqu'il n'est pas utilisé.



Code	Description	€
222-213	Référence Thermapen	150.00
830-260	Etui de protection en silicone	9.00
830-265	Etui en silicone - fluorescent	11.00
830-110	Portefeuille de protection	7.00
832-002	Support mural en acier inoxydable	15.00

Le Thermapen est fourni dans une pochette (830-001)

Spécification	Référence Thermapen
Plage	-6 9,9 9 à 19 9,9 9 °C
Résolution	0.01 °C
Précision	±0,05 °C (-30 à 149,99 °C) sinon ±0,2 °C
Batterie	2 x 3 volt Pile bouton en lithium CR2032
Vie de la bat-	1000 heures
Type de cap-	PT100
Afficher	LCD 12mm
Dimensions	19 X 47 x1 53 millimètre
Poids	97 grammes

Certificat d'étalonnage UKAS inclus

THERMOMÈTRES DE RÉFÉRENCE

- Certificat d'étalonnage UKAS à 5 points inclus
- Livré complet avec sonde haute précision

Les thermomètres de référence sont des instruments PT100 de haute précision qui sont fournis avec un certificat d'étalonnage UKAS en cinq points. Chaque certificat indique les écarts par rapport aux normes à différents points de contrôle : -18, 0, 40, 70 et 100 °C. Des points particuliers peuvent être certifiés en accord avec notre laboratoire d'étalonnage UKAS.

Chaque unité dispose d'un simple bouton marche/arrêt avec circuit ouvert « Err » et indication de batterie faible, le cas échéant. Le thermomètre Reference Plus intègre les fonctionnalités supplémentaires d'une fonction max/min et hold.

Les thermomètres de référence sont fournis avec un sonde haute précision fixée en permanence avec capteur 1/10ème DIN PT100. La sonde mesure Ø3,3 x 130 mm et est fourni avec un câble PVC d'un mètre.

Code	Description	€
222-055	Référence	265.00
222-063	Référence Plus	300.00
830-221	Etui en silicone - blanc	10.00
814-132	Comparateur	53.00



Spécification	Référence & Référence Plus
Plage	- 19 9,9 9 à 19 9,9 9 °C
Résolution	0.01 °C
Précision	±0,03 °C (-49,99 à 149,99 °C) ±0,1 °C (-150 à 200 °C)
Vie de la bat-	3 x 1,5 volt AAA - 2000 heures
Type de cap-	PT100 1/10 ° VACARME
Afficher	LCD 10 mm
Dimensions	25 X 56 X 128 millimètre
Poids	210 grammes

Certificat d'étalonnage UKAS inclus



ÉTALONNAGE UKAS

- Plage de température -100 à 200 °C
- Délai d'exécution rapide - normalement dans les 5 jours
- Incertitudes certifiées (CMC) à partir de $\pm 0,02$ °C

Le laboratoire d'étalonnage de notre partenaire fabricant ETI est accrédité UKAS pour la température et dispose d'une large plage de mesure de -100 à 200 °C avec une capacité d'étalonnage et de mesure de 0,02 °C. Le laboratoire peut également mesurer des résistances jusqu'à 16 M Ω (c'est-à-dire des boîtes à décades de résistance et des simulateurs de température PT100/RTD) et des tensions continues de 0 à 200 mV (c'est-à-dire des simulateurs de thermocouple et des calibrateurs). Les certificats UKAS originaux fournissent la preuve que les instruments et les sondes ont été étalonnés par rapport aux normes approuvées au niveau national.

● Thermomètres & Sondes

Chaque certificat UKAS indique les écarts par rapport aux normes à différents points de contrôle, la norme étant -18, 0, 40, 70 et 100 °C avec une incertitude garantie, en fonction du type de sonde.

● Bouchons de test et simulateurs

Chaque certificat UKAS indique les écarts par rapport aux normes à des points de contrôle spécifiques (-18, 0, 3, 70 et 100 °C) avec une incertitude de $\pm 0,1$ °C (résistance) ou $\pm 0,15$ °C

● Enregistreurs de données

Chaque certificat UKAS indique les écarts par rapport aux normes à trois points de contrôle (-18, 0 et 40 °C) avec une incertitude de $\pm 0,04$ °C.



0601



Code	Certificat UKAS - Température	€
890-200	Instrument seul standard 5 points	95.00
890-210	Système instruments et sondes 5 points	83.00
890-215	3 points	81.00
890-230	Bouchon d'essai 1 point	26.00
890-235	Simulateur 5 points	95.00
890-240	Enregistreur de données 3 points	83.00

INDEX DES PRODUITS

DESCRIPTION

N° DE PAGE

Thermomètres à cadran bimétallique	30, 33, 35
CaterTemp [®] thermomètre	8
CaterTemp [®] Thermomètre en métal	8
ChefAlarme [®] thermomètre et minuterie	35
Thermomètres à code couleur	3-5, 7, 25, 27, 35
Comparateur	19, 38
Thermomètres à confiserie et à	36
Cadran/Rôtissage de la viande	33
DishTemp [®] thermomètre lave vaisselle	25
DOT - thermomètre de four numérique	34
EcoTemp [®] thermomètre	26
Thermomètre alimentaire	7
Thermomètres pour réfrigérateur	29-31
Bandelettes de test d'huile de friture	36
Thermomètre à friture	36
Thermomètre gourmand	25
Thermomètres infrarouges (IR)	6, 18-19
Kits	10, 16-17
Journal de bord	37
Thermomètres à cadran pour barista	35
Thermomètre multifonction	26
Thermomètres de four	33-35
Pro-Surface Thermapen [®] thermomètre	4
Sondes - Thermocouple K ou T	15, 23
Sondes - thermistance NTC	11
RayTemp [®] thermomètres infrarouges	18-19
Thermomètres de référence	38
Saf-T-Log [®] thermomètre	13
Kits et sondes sous vide	16-17
Sous vide [®] Thermapen	17
Bouchons d'essai	11
Thermomètre Therma 20	dix
Therma 20 Thermomètre en métal	9
Thermomètre métallique Therma K	12
ThermaData [®] bûcherons	20-24
ThermaData [®] Enregistreurs Wi-Fi	22-23
ThermaGuard [®] thermomètres	29
ThermaLite [®] thermomètres	3
Thermamite [®] thermomètre	7
Thermapen [®] Thermomètre infrarouge	6
Thermapen [®] UN thermomètre	5
Thermapen [®] thermomètres	4-6, 17, 38
ThermaProbe [®] thermomètre	27
Thermomètres Therma 1, 3 et Elite	14
Therma Stick [®] thermomètre	27
Minuterie	32, 35
Étalonnage de la température UKAS	39
Thermomètres étanches	5, 8-9, 12-13, 24-25, 27-28
Lingettes - Antibactériennes et de	37



SOCIÉTÉ FRANCE THERMOMÈTRE

16 Grande rue · Sartilly · 50530 · France

02 14 13 00 00 · info@thermomètre.fr · thermomètre.fr