

FLASHFOOD DUO

Thermomètre infrarouge 2 en 1 pour vos démarches HACCP



Photos non contractuelles

✓ POINTS FORTS

Le Flashfood Duo est un thermomètre infrarouge spécialement conçu pour les cuisines professionnelles et les laboratoires alimentaires (aide à la décision dans le cadre de la démarche HACCP). Etanche, ce thermomètre 2 en 1 permet de déterminer rapidement si vos préparations sont à la bonne température grâce à sa mesure de surface (mesure infrarouge). En cas de doute, sa sonde à piquer permet de confirmer la valeur à cœur.

✓ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques techniques	Flashfood Duo
Etendue de mesure	de -55 à +250°C (infrarouge) de -55 à +330°C (sonde)
Exactitude de mesure	Infrarouge : de -33 à 0°C : +/-1°C(+0.1°C/°C) de 0 à +65°C : +/-1 °C et de +65 à+250°C : +/-1.5% Sonde : de -5 à +65° : +/-0.5°C De -55 à -5°C +/- 1% De +65 à +330°C : +/-1%
Emissivité	préréglé 0.95 (réglable 0.1 à 1)
Résolution	0.2°C
Résolution optique (D : S)	2.5 :1
Indice de protection	IP65
Fonctions	Zone HACCP / mise en veille automatique / min-max-hold / Diode lumineuse (sans danger)
Alimentation	2 piles AAA, 1.5V
Dimensions	L16cm x l3.8cm x P1cm
Poids	99 gr
Conditionnement	14
Emballage	blister
Garantie	2 ans
Inclus	Notice, certificat de calibrage, sacoche
Référence	01024
Prix unitaire	148€HT
Code produit	B



DIAGNOSTIC
RAPIDE ET
COMPLET

10 236 FT 12 02

