

## Kerntemperaturfühler-Set SST2-M1P



### Beschreibung

Für ein perfektes Garergebnis von Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch misst der Kerntemperaturfühler die Innentemperatur der Lebensmittel. Das Kerntemperaturfühler-Set mit magnetischer Halterung ist die optimale Ergänzung zu den manuellen Kombidämpfern Silversteam2.

### Features

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| • Ausgelegt für:                | Manuelle Elektro-Kombidämpfer Serie Silversteam2 |
| • Material Temperaturfühler:    | Chromnickelstahl                                 |
| • Wichtiger Hinweis:            | -  |
| • Einstechtiefe:                | 80 mm  |
| • Durchmesser Temperaturfühler: | 3 mm   |
| • Anzahl Messpunkte:            | 1  |
| • Länge Kabel:                  | 1,7 m  |
| • Set bestehend aus:            | 1 Kerntemperaturfühler<br>1 Halterung            |
| • Maße:                         | B 170 x T 15 x H 270 mm                          |
| • Gewicht:                      | 0,12 kg  |



- ▶ Ausgelegt für die manuellen Elektro-Kombidämpfer der Serie Silversteam2



- ▶ Ausführung Temperaturfühler
  - ✓ Einstechtiefe: 80 mm
  - ✓ Durchmesser Temperaturfühler: 3 mm
  - ✓ Anzahl Messpunkte: 1



- ▶ Halterung: magnetisch