






# THERMOMÈTRE CODE COULEUR SELON L'UTILISATION

Amplitude :  $-50+300^{\circ}\text{C}$  /  $-58+572^{\circ}\text{F}$   
 Résolution :  $0.1^{\circ}$   
 Précision :  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  ( $-20+200^{\circ}\text{C}$ ) sinon  $\pm 1^{\circ}\text{C}$   
 $\pm 0.9^{\circ}\text{F}$  ( $-4+392^{\circ}\text{F}$ ) sinon  $\pm 2^{\circ}\text{F}$   
 Fonctions : **Max/Min - Data Hold**  
 Sonde : 115mm -  $\varnothing$  3.5mm - Rotation 180°  
 Notice en 6 langues (F / GB / ES / P / I / D)  
 En Blister French Cooking



Sur demande, avec une étiquette INVOLABLE colorée selon l'utilisation, très résistante (vapeur, graisses...). Dans le cas de décollage, la mention « VOID » reste sur le thermomètre.

## Couleurs d'étiquettes disponibles

-  Industrie
-  Produits végétaux
-  Applications générales
-  Poisson cru
-  Salade et fruits
-  Viande crue
-  Poisson cuit
-  Charcuterie
-  Boulangerie, produits laitiers



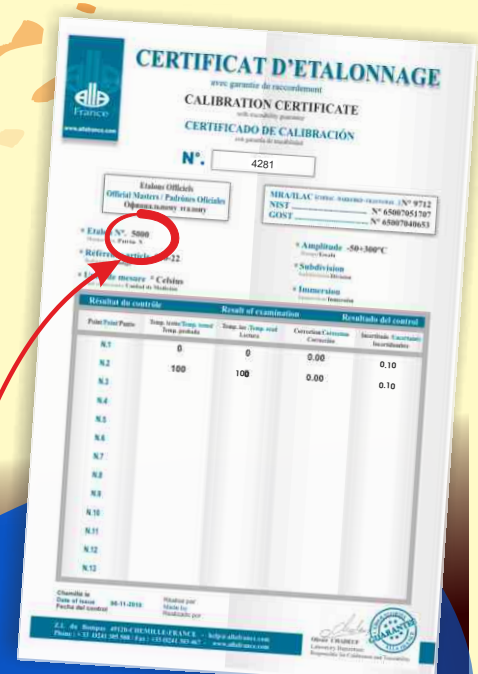
## CERTIFICAT D'ÉTALONNAGE

Sur demande, ce thermomètre peut être livré avec un Certificat d'Étalonnage Traçable relié à nos étalons officiels (MRA, NIST, GOST).

Sans précision de votre part, les 2 points d'étalonnage sont  $0^{\circ}\text{C}$  et  $100^{\circ}\text{C}$ .

Un N° individuel est imprimé sur l'étiquette couleur et sur le certificat.

Pour en savoir plus sur nos certificats, consultez le lien : [www.allafrance.com/certification.html](http://www.allafrance.com/certification.html)

Résultat du contrôle		Result of examination		Resultado del control	
Point/Point Point	Temp. Actual/Temp. actual	Temp. In. Temp. and Extern.	Correction/Correction	Écart/Écart	Écart/Écart
N.1	0	0	0.00	0.10	
N.2	100	100	0.00	0.10	
N.3					
N.4					
N.5					
N.6					
N.7					
N.8					
N.9					
N.10					
N.11					
N.12					
N.13					