- 35°C > + 40°C

Thermomètre pour réfrigérateurs et congélateurs

Contrôle rapide de la température pour une conservation optimale

CARACTÉRISTIQUES

Permet un contrôle rapide de la température recommandée pour une conservation optimale des aliments.

L'intervalle de température est de –35°C à +40°C.
L'échelon de lecture est de 0,5°C.
Conforme au décret 2002-478 du 3 avril 2002.
Ne contient pas de mercure.

LA RECOMMANDATION WPRO

Conseils d'utilisation : *Congélateur :* placer le thermomètre dans un des compartiments parmi les aliments. Température recommandée : -18°C. *Réfrigérateur :* placer le thermomètre dans la zone la plus froide. Température recommandée : +4°C.

CODES

TER214 484000008621 C00424794 8015250577501

LANGUES

EN / FR / NL / DE / IT / ES / PT

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	LxHxW (cm)	Poids (Kg)	Qté
Produit :	6x1x23	0.017	1
Sous colisage :	24x11x7	0.24	12
Palette :	80x120x95	70	3456

BÉNÉFICES CONSOMMATEUR

- **Aide à la conservation** des denrées alimentaires à une température optimale
- **Échelon de lecture** de 0,5°C