



Drahtlose Gargutthermometer

Intelligentes Speisethermometer für den professionellen Einsatz

Einstichthermometer mit drahtloser Schnittstelle für den professionellen Küchen- bzw. Lebensmittelbereich – zur Erfassung der Kerntemperatur des Gargutes und anderer Speisen oder zur Temperaturprotokollierung.

Hauptmerkmale

- **Bis zu fünf Messpunkte entlang des Thermometers** – für ein optimales Messergebnis mit hochgenauem Temperaturprofil
- **Hohe Temperaturbeständigkeit** – für Anwendungen im Ofen oder Gargeräten
- **Thermometerdesign**
 - Schlanke Vollmetall-Einstichnadel mit bis zu 5 mm Außendurchmesser
 - Griff aus zertifiziertem Material für Lebensmittelkontakt – Keramik, PEEK, Silikon, u. w.
 - Wasserdichtes Design nach IP67 – geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine
 - Möglichkeiten für kundenspezifische Anpassungen
- **Akku und Ladegerät**
 - Starker interner Akku – bis zu 48 h Betriebszeit mit einer Akkuladung
 - Separates Ladegerät mit Batterie/USB und ansprechendem Design/ kundenspezifischem Design
 - Beratung zur Integration in das intelligente Endgerät (für OEM-Hersteller)
- **Bluetooth-Schnittstelle**
 - Zur Kommunikation mit dem intelligenten Endgerät oder der Smartphone-App
 - Möglichkeit zur parallelen Erfassung mehrerer Thermometer
 - Konfigurierbares Übertragungsprotokoll



Kontaktieren Sie uns

Für weitere Informationen und technische Details wenden Sie sich bitte an unser Expertenteam unter:

Herr Felix Pluta

Sales Director Sensors & Transducers

t: +49 170 4537879

e: felix.pluta@acalbfi.de

