french cooking

by ®

France

Soluciones profesionales

para su cocina

el EXPOSITOR

french cooking by

vamos a ayudarles
a incrementar
sus ventas

La manera perfecta
para resaltar sus
instrumentos de medición

french cooking by

Ecológico y resistente,
este expositor llamativo
podrà maximizar
la visibilidad del producto
en lugares estratégicos
de su tienda
o sobre el mostrador

Hazard - Analysi

CONSIGLI

France

CONSEJOS

TEMPERATURA & CONSERVACIÓN

TEMPERATURA & CONSERVAZIONE

desde / da **+70°C**

Destrucción de las toxinas del botulismo. Depende del tiempo de mantenimiento a temperatura.
Distruzione delle tossine del botulismo, dipende dal tempo di mantenimento a temperatura.

+65°C

Principio de inactivación de los parásitos (Toxoplasma, Cryptosporidium). **Enfermedad** : toxoplasmosis. **Alimento** : carne.
Inizio dell'inattività parassitaria (Toxoplasma, Cryptosporidium). ***Malattia*** *: toxoplasmosi.* ***Prodotti alimentari*** *: carne.*

desde / da **+55°C**

Principio de desactivación de las bacterias, depende del tiempo de mantenimiento y del origen - Muerte de los nematodos. **Enfermedad** : toxi infecciones alimentarias. **Alimentos** : carne, pescados, huevos, productos lácteos, verdura, agua.
Inizio della decontaminazione batterica, dipende dal tempo di mantenimento del ceppo - Morte dei nematodi. ***Malattia*** *: infezioni tossico-alimentari.* ***Prodotti alimentari*** *: carne, pesce, uova, prodotti lattiero-caseari, verdura, acqua.*

+45 a +70°C **+45°C**

Multiplicación de las bacterias termófilas (ej : Enterococos). **Enfermedad** : infecciones urinarias, bacteriemias.
Moltiplicazione dei batteri termofili (es: Enterococchi). ***Malattia*** *: infezioni urinarie, batteriemie.*

+20 a +40°C **+20°C**

Multiplicación de bacterias mesofilas (ej : Escherichia Coli, Legionella, Salmonella). **Enfermedad** : toxi infecciones alimentarias como la legionelosis. **Alimentos** : carne, pescados, huevos, productos lácteos, verdura, agua.
Moltiplicazione dei batteri mesofili (es: Escherichia Coli, Legionella, Salmonella). ***Malattia*** *: infezioni tossico-alimentari fra cui la legionellosi.* ***Prodotti alimentari*** *: carne, pesce, uova, prodotti lattiero-caseari, verdura, acqua.*

+7°C

Principio de fabricación de las toxinas del C. botulinum E y tipos no proteolíticos B y F - **Enfermedad** : botulismo.
Inizio di fabbricazione delle tossine del C. botulinum E, e tipi non proteolitici B e F - ***Malattia*** *: botulismo.*

0 a +45°C **0°C**

Multiplicación de bacterias psicrotrofias (ej : Listeria, Yersinia enterocolítica). **Enfermedad** : toxi infecciones alimentarias como la listeriosis. **Alimentos** : carne, pescados, huevos, productos lácteos, verdura, agua.
Moltiplicazione dei batteri psicrotropi (es : Listeria, Yersinia enterocolitica). ***Malattia*** *: Infezioni tossico-alimentari fra cui la listeriosi.* ***Prodotti alimentari*** *: carne, pesce, uova, prodotti lattiero-caseari, verdura, acqua.*

bajo / sotto a **-20°C**

Muerte de los nematodos. **Enfermedad** : inflamaciones agudas, diarrea, meningitis. **Alimento** : pescados.
Morte dei nematodi. ***Malattia*** *: infiammazioni acute, diarrea, meningite.* ***Prodotti alimentari*** *: pesce.*

french cooking by

EU CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN FABRICANTE

con Garantía de Trazabilidad

Los termómetros identificados por este icono pueden ser entregados con un **Certificado de Calibración Trazable** reconocido por 68 países del mundo.
La calibración sigue el método ISO 17025 y nuestro sistema de calidad nos permite emitir certificados según EN - ISO 9000.

Cada Certificado Trazable queda registrado en nuestra base de datos con las informaciones siguientes :

- Norma de referencia
- Fecha de calibración
- Fecha de re-calibración
- Temperatura de calibración
- Inmersión del instrumento
- Número individual
- Número del certificado
- Número del Patrón oficial trazable a **BNM-COFRAC, PTB-DAKKS/DKD, UKAS/NAMAS, NIST, GOST, INMETRO...**

El termómetro está calibrado en comparación con un Patrón dentro de unos baños mantenidos a una misma temperatura.
El densímetro está calibrado en comparación con un Patrón de misma sensibilidad y mismo diámetro, dentro de un líquido homogéneo de temperatura estable.

Sin requerimiento particular de su parte, calibramos los termómetros en 2 puntos estándares 0°C y 100°C (-18°C y 0°C para las referencias # 91000-069/CC-ca).

GARANTÍA DE TRAZABILIDAD

Los patrones son conectados con la **Cadena Nacional de Calibración** de uno de los firmantes del acuerdo **MLA**(*) (Multilateral de Reconocimiento Mutuo) concluido dentro del marco de **EA**(*) (European Cooperation of Accreditation).

La Trazabilidad metrológica de nuestras calibraciones es reconocida por los firmantes del **MLA** (Multilateral Agreement) y del **MRA** (Mutual Recognition Arrangement).

Las incertidumbres ampliadas mencionadas corresponden a una probabilidad de cobertura no inferior al 95%. Las incertidumbres estándares fueron calculadas según el **ISO GUM** (Guide for the Uncertainty Measurement).

(*) Más informaciones sobre los países signatarios de **EA, MLA y ILAC**:

ALARMA — Este icono indica los artículos con la función **Alarma**

ROTACIÓN — Este icono indica los artículos con **Sonda rotativa**

TIMER — Este icono indica los artículos con la función de **Contado Regresiva**

RELOJ — Este icono indica los artículos con la función **Reloj**

BACKLIGHT — Este icono indica los artículos con **Retroilluminación**

CRONÓ — Este icono indica los artículos con la función **Cronómetro**

LASER — Este icono indica los termómetros con **Puntero Láser** para una medición sin contacto

IMÁN — Este icono indica los artículos con **Imán**

SIN CABLES — Este icono indica los termómetros para una medición **Sin Hilo**

INDUCCIÓN — Este icono indica los termómetros compatibles con la **Inducción Magnética**

CONEXIÓN — Este icono indica un **Instrumento conectado**

CLIP — Este icono indica los artículos con **Clip de fijación**

TÁCTIL — Este icono indica un instrumento con **Pantalla táctil.**

GANCHO — Este icono indica los artículos con **Gancho**

HACCP o **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** , es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos.
Este logotipo aparece al lado de los instrumentos conformes con HACCP y/o entregados con un Certificado de Precisión Garantizada emitido por nuestro laboratorio.

EU Este icono aparece cerca de los artículos que pueden ser entregados sobre pedido con el **Certificado de Calibración Trazable** ALLA FRANCE.

PG Este icono aparece cerca de los artículos entregados **sistemáticamente** con un **Certificado de Precisión Garantizada** por ALLA FRANCE.

CC Este icono aparece cerca de los elementos proporcionados **sistemáticamente** con un **Certificado de Conformidad.**

IP65 Este icono aparece cerca de los artículos que tienen un **Grado de Protección** al agua y al polvo (ver abajo).

¿Qué es el Grado de Protección IP ?

El Grado de Protección IP (o *Protection Index* en Inglés) califica el nivel de protección de su equipamiento contra la entrada de materiales extraños.
La primera cifra corresponde al nivel de protección contra los cuerpos sólidos (el polvo, la harina…)
La segunda cifra corresponde al nivel de protección contra los cuerpos líquidos. Según el valor de estas cifras, el grado de protección cambia. Se puede establecer que cuando mayor es el grado de protección IP, más protegido está el equipamiento.

PRIMER DÍGITO NUMÉRICO = **GRADO DE PROTECCIÓN POLVO**

- 0 ▸ Sin protección
- 1 ▸ Protección frente a cuerpos estraños solidos con un diámetro más grande que 50 mm
- 2 ▸ Protección frente a cuerpos estraños solidos con un diámetro más grande que 12 mm
- 3 ▸ Protección frente a cuerpos estraños solidos con un diámetro más grande que 2.5 mm
- 4 ▸ Protección frente a cuerpos estraños solidos con un diámetro más grande que 1 mm
- 5 ▸ Protección contra depósitos de polvo
- 6 ▸ Protección contra la penetración de polvo (impermeabilidad)

EJEMPLO: IP 65

IP = Las letras «IP» identifican al estándar
6: primer dígito numérico= **protección contra ingreso de polvo**
5: segundo dígito numérico = **protección contra ingreso de agua**

Este ejemplo significa que un elemento **IP65** está protegido contra la penetración de polvo y es resistente al agua procedente de una boquilla .

SEGUNDO DÍGITO NUMÉRICO = **GRADO DE PROTECCIÓN LÍQUIDOS**

- 0 ▸ Sin protección
- 1 ▸ Protección contra la caída de gotas de agua, el aparato está en su posición normal
- 2 ▸ Protección contra a caída de gotas de agua, el aparato está inclinado en 15° respecto a su posición normal
- 3 ▸ Protección contra el agua de lluvia, siempre y cuando este último no es un ángulo mayor de 60° a la vertical
- 4 ▸ Protección contra salpicaduras y rocío de agua
- 5 ▸ Protección contra los chorros y proyecciones de agua
- 6 ▸ Protección contra chorros de agua o chorros potentes
- 7 ▸ Protección contra la inmersión por un tiempo determinado
- 8 ▸ Protección contra inmersión permanente en agua

Termómetro con código color

Para elegir el mejor producto según su uso.

CON CERTIFICADO DE GARANTÍA DE LA PRECISIÓN

EU PG IP67

91000-046/CC-ca

TERMÓMETRO DIGITAL HACCP

-50+200°C / -58+392°F

Resolución : 0.1°

Precisión garantizada y certificada :

±0.5°C / ±1°F

(-20+100°C/-4+212°F)

sinon ±1.5°C / ±3°F

Funciones : DATA HOLD - IP67

Calibración automática a 0°C / 32°F

Sonda de acero inoxidable :

125 mm - Ø3.5 mm

Punta muy fina Ø2.5 mm

Inducción : compatible

En caja para colgar con modo de empleo.

LAVABLE EN LAVAVAJILLAS

EU PG IP67

91000-065/CC-ca

TERMÓMETRO DIGITAL HACCP

-50+200°C / -58+392°F

Resolución : 0.1°

Precisión garantizada y certificada :

±0.5°C / ±1°F

(-20+100°C/-4+212°F)

si no ±1°C / ±2°F

Funciones : DATA HOLD - IP67

Botón de re-inicialización

Sonda de acero inoxidable :

120 mm - Ø2.5 mm

Punta muy fina Ø2.5 mm

Inducción : compatible

En caja para colgar con modo de empleo.

CON CERTIFICADO DE GARANTÍA DE LA PRECISIÓN

PG EU

91000-069/CC-ca

TERMÓMETRO HACCP FRIGORIFICO/CONGELADOR

-50+70°C / -58+158°F
Resolución : 0.1°
Precisión garantizada y certificada :

±0.5°C / ±1°F
(-4+6°C/+25+42°F)

si no ±1°C/±2°F
Funciones : Alarma programable (que se para sólo cuando se la apaga)
MÁX/MÍN - INT/EXT - Imán
Cable : 100 cm
En caja para colgar con modo de empleo.

CON CERTIFICADO DE GARANTÍA DE LA PRECISIÓN

CON CERTIFICADO DE GARANTÍA DE LA PRECISIÓN

91000-022/CC-ca EU PG

TERMÓMETRO DIGITAL HACCP CON SONDA ROTATIVA

-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión garantizada y certificada :

±0.5°C / ±1°F
(-20+100°C/-4+212°F)

sinon ±1°C / ±2°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Sonda de acero inoxidable : 115 mm - Ø3.5 mm - **rotación 180°**
Inducción : compatible
En caja para colgar con modo de empleo.

PROTECCIÓN ANTI-CHOQUE

91000-037/CC-va EU PG

TERMÓMETRO HACCP CON SONDA TERMISTOR

-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión garantizada y certificada :

±0.5°C / ±1°F
(-20+100°C/-4+212°F)

Precisión : ±1°C/ ±2°F (+120+150°C/+248+392°F)
si no ±2°C/ 3.6°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD - Alarma
Sonda termistore amovible : 165 mm - Ø3.5 mm
Enchufe DIN - **Cable:** 120 cm - Protección anti-choque
Inducción : compatible
En maleta, con modo de empleo.

Sondas de color sobre petición ▶

CON CERTIFICADO DE GARANTÍA DE LA PRECISIÓN

Colores disponibles

- **91200-037-vr** sonda negra
- **91200-037-vr/rouge** sonda roja
- **91200-037-vr/jaune** sonda amarilla
- **91200-037-vr/bleu** sonda azul
- **91200-037-vr/orange** sonda naranja

91000-054/F EU
TERMÓMETRO DIGITAL FORMA T
-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (0+100°C) si no ±2°C
±2°F (+32+212°F) si no ±4°F
Sonda de acero inoxidable :
125 mm - Ø3.5 mm
En blister French Cooking, con modo de empleo.

EU **91000-050/F**
TERMÓMETRO DIGITAL DE USO GENERAL
-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (0+100°C) si no ±2°C
±2°F (+32+212°F) si no ±4°F
Sonda de acero inoxidable :
125 mm - Ø3.5 mm
En blister French Cooking, con modo de empleo.

91200-004-sa
CLIP DE FIJACIÓN
para termómetros digitales
En bolsita French Cooking para colgar.

Blanco

EU IP65 **91000-051/F**
TERMÓMETRO DIGITAL RESISTENTE AL AGUA
-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión :
±1°C (0+100°C) si no ±2° o ±3°C
±2°F (+32+212°F) si no ±4° o ±5°F
Función : MÁX/MÍN
Sonda de acero inoxidable :
125 mm - Ø3.5 mm
En blister French Cooking, con modo de empleo.

Con clip

EU IP65
91000-004/F
TERMÓMETRO / AVISADOR RESISTENTE AL AGUA
-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 1°
Precisión :
±1°C/±2°F (-20+130°C/-4+266°F)
±2°C/±4°F (< 200°C/392°F)
si no ±4°C/±8°F
Funciones : Timer 99H-59M-59S
Alarma - Imán
Sonda de acero inoxidable :
125 mm - Ø3.5 mm - con clip de fijación
Inducción : compatible
En blister French Cooking, con modo de empleo.

IP65 **91000-042/F**
TERMÓMETRO DIGITAL ESPECIAL PANADERO
-50+300°C / -58+572°F
Resolución :
0.1°(-20+200°C/-4+392°F) si no 1°
Precisión : ±1°C (-20+100°C) si no ± 2.5°C
±2°F (-4+198°F) si no ±4°F
Funciones : DATA HOLD - MÁX/MÍN
Sonda de acero inoxidable muy fina :
135 mm - Ø2.5 mm
Inducción : compatible
En blister French Cooking, con modo de empleo.

IP67 **91000-055/F**
TERMÓMETRO IMPERMEABLE
-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión :
±1°C (-20+120°C) si no ±2°C
±2°F (-4+248°F) si no ±4°F
Función : DATA HOLD
Respuesta muy rápida
Sonda de acero inoxidable muy fina :
120 mm - Ø2.5 mm
Lavable en lavavajillas
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo

PUNTA MUY FINA Ø2.5 mm

91000-057/F

TERMÓMETRO DIGITAL DE ACERO INOXIDABLE

-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C/±2°F (-10+100°C/-14+212°F)
Funciones : DATA HOLD - MÁX
Calibración del punto 0°C / 32°F
Sonda de acero inoxidable : 125 mm - Ø3.5 mm
Punta muy fina Ø2.5 mm
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo.

91000-058/F

TERMÓMETRO DE ACERO INOXIDABLE IMPERMEABLE

-50+300°C
Resolución : 0.1°
Précision : ±1°C (-20+150°C) si no ±2°C
Funciones : DATA HOLD
Sonda de acero inoxidable : 125 mm - Ø3.5 mm
Inducción : compatible
Con anillo
En blister French Cooking, con modo de empleo.

91000-024/F

TERMÓMETRO CON SONDA QUE SE ATORNILLA

-50+200°C
Resolución : 0.1°C
Precisión : ±1°C (-20+120°C) si no ±2°C
Función : DATA HOLD
Sonda de acero inoxidable que se atornilla : 105 mm - Ø8 mm
En blister French Cooking con modo de empleo.

91000-045/F

TERMÓMETRO DIGITAL CON ESPÁTULA DE SILICÓN

-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 0.1°
Sonda de acero inoxidable : 75 mm - Ø3.7 mm
En blister French Cooking con modo de empleo.

91000-023/F

TERMÓMETRO CON SONDA ROBUSTA

-50+200°C
Resolución : 0.1°C
Precisión : ±1°C (-20+120°C) si no ±2°C
Función : MÁX/MÍN
Sonda de acero inoxidable : 125 mm - Ø5 mm
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo.

91000-026-co

TERMÓMETRO DIGITAL PARA CATA

0+50°C / +32+122°F
Resolución : 0.1°C
Precisión : ±0.5°C
16 temperaturas programadas
Funciones : Retroiluminación - Alarma
Sonda de acero inoxidable : 100 mm - Ø3.5 mm
Con notas de cata
En caja regalo con modo de empleo

LA SONDA SE DESATORNILLA

91000-025/F

TERMÓMETRO PARA BARBACOA

0+300°C / +32+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión :
±1°C (0+130°C), ±2°C (131+200°C) si no ±4°C
±2°F (32+266°F), ±4°F (267+392°F) si no ±8°F
6 categorías de carne y 4 niveles de cocción.
Funciones : Luz en la pantalla
Alarma - Anillo de suspensión
Sonda de acero inoxidable : 140 mm forma tenedor, que se desatornilla y lavable en lavavajillas.
En blister French Cooking con modo de empleo.

CUIDADO !
La precisión indicada depende siempre de la precisión de la sonda seleccionada.

ESPECIAL COCCIÓN AL VACÍO

91000-031/CSV
TERMÓMETRO IMPERMEABLE COCCIÓN AL VACÍO
-200+1 300°C / -328+2 372°F
Resolución : 0.1° (-50+200)
1° (+200+1 300)
Precisión : ±1°C / 0.3%(-200+1 300°C)
±2°F (-328+2 372°F)
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Temperatura relativa (REL) - Luz en la pantalla
Funciona también con un adaptator (no incluido)
Aguja muy fina : 60 mm - Ø1 mm
Cable : 120 cm
En maletín con modo de empleo.

■ **91200-013-vr** la sonda de recambio

Especial Horno de pizza

91000-031/N
TERMÓMETRO IMPERMEABLE HORNO DE PIZZA
-200+1 300°C / -328+2 372°F
Resolución : 0.1° (-50+200)
1° (+200+1 300)
Precisión : ±1°C / 0.3% (-200+1 300°C)
±2°F (-328+2 372°F)
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Temperatura relativa (REL) - Luz en la pantalla
Funciona también con un adaptator (no incluido)
SONDAS MUY LARGAS Y FLEXIBLES A ELIJIR :
■ **91200-040/1500** 1.5 m x Ø2 mm
■ **91200-040/2000** 2 m x Ø2 mm
■ **91200-040/2500** 2.5 m x Ø2 mm
En maletín con modo de empleo.

*** Otras sondas disponibles (ver página 31)

A-mo/91000-CSV
ESPUMA PARA COCCIÓN AL VACÍO
1.96 m de espuma
o sea 14 láminas x 14 cm

PARA MEDIR EN LUGARES INACCESIBLES

Ideal para tanques, heno, queso, temperatura del suelo...

Paso de tornillo
15/21 1/2" GAS

91000-020
TERMÓMETRO CON SONDA MUY LARGA REMOVIBLE
-40+300°C / -40+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (-50+150°C) si no ±2°C
±2°F (-58+302°F) si no ±4°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Sonda de acero inoxidable removible :
1 500 mm - Ø6 mm
Cable : 100 cm
Con modo de empleo.

■ **91200-020-vr** la sonda de recambio

1,50 m

CON CLIP DE FIJACIÓN

91000-021
TERMÓMETRO CON SONDA MUY LARGA FIJA
-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (-50+150°C) si no ±2°C
±2°F (-58+302°F) si no ±4°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Luz en la pantalla - 3/4" Gas
Sonda de acero inoxidable :
1 450 mm - Ø8 mm
En protección de plástico muy robusta con modo de empleo.

91000-056/F
TERMÓMETRO PARA FREÍR LARGA SONDA
-50+250°C / -58+482°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (0+100°C) si no ±2°C
±2°F (+32+212°F) si no ±4°F
Función : MÁX/MÍN
Larga sonda de acero inoxidable :
300 mm - Ø3.5 mm
Con clip de fijación
En blister French Cooking, con modo de empleo.

300 mm

EU **91000-010/F**

TERMÓMETRO DIGITAL DE BOSILLO CON SONDA ROTATIVA

-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (-20+100°C) si no ±2°C o ±3°C
±2°F (-4+212°F) si no ±4°F o ±6°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Sonda de acero inoxidable : 80 mm - Ø3.5 mm
Rotación : 180°
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo.

91000-052/F

TERMÓMETRO DIGITAL CON SONDA ROTATIVA

-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (0+100°C) / 2°F (+32+212°F)
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Sonda de acero inoxidable : 125 mm - Ø3.5 mm
Rotación : 180°
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo.

90900-001

TOALLITAS DESINFECTANTES ACLARADO PARA SUPERFICIES ALIMENTARIAS

Sin enjuagar .
Protocol EN14 885 :
Bactericidas, levuricidas, fungicidas y virucidas.
De uso único.
En caja de 100.

ALTA VISIBILIDAD

91000-011/F EU

TERMÓMETRO TIPO PISTOLA CON SONDA ROTATIVA

-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión :
±1°C (-20+150°C), ±3°C (+150+250°C) si no ±4°C
±2°F (-4+302°F), ±5°F (302+482°F) si no ±7°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD - Alarma
Sonda de acero inoxidable : 110 mm - Ø4 mm
Rotación 90°
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo.

200 mm

EU **91000-001/F**

TERMÓMETRO CON SONDA LARGA

-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (-50+150°C) si no ±2°C
±2°F (-58+302°F) si no ±4°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD - Alarma
Sonda de acero inoxidable :
200 mm - Ø3.5 mm
Cable : 100 cm
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo.

Sin Cables

Hasta ± 20 metros

EL CABLE SE QUEDA EN EL HORNO

EL CABLE SE QUEDA EN EL HORNO

SONDA Y CABLE IMPERMEABLES

SONDA Y CABLE IMPERMEABLES

91000-043/F

TERMÓMETRO SIN CABLES

0+300°C / +32+572°F

Resolución : 1°

Funciones : Avisador 23H-59M-59S - Reloj Alarma - Con gancho y luz en la pantalla

Sonda de acero inoxidable curvada : 180 mm - Ø2.5 mm

Cable de acero inoxidable : 105 cm

En blister French Cooking con modo de empleo.

■ **91200-043-sa** la sonda de recambio

91000-003/F

TERMÓMETRO HORNO INCLINACIÓN DE LA PANTALLA

0+300°C / +32+572°F

Resolución : 1°

Precisión : ±1°C (0+150°C) si no ±3°C
±2°F (+32+302°F) si no ±5°F

Funciones : Avisador 23H-59M-59S
Reloj - Alarma - Imán

Sonda acero inoxidable IP67 : 150 mm - Ø4 mm

Cable impermeable de acero : 100 cm

Inducción : compatible

En blister French Cooking con modo de empleo.

■ **91200-003-sa** la sonda de recambio

91000-002/F

TERMÓMETRO PARA HORNO

-50+300°C / -58+572°F

Resolución : 0.1°

Precisión :
±1°C (-20+100°C) si no ±2°C
±2°F (-4+212°F) si no ±4°F

Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD
Avisador 99H-59M - Alarma - Imán

Sonda de acero inoxidable : 150 mm - Ø4 mm

Cable de acero inoxidable : 100 cm

Inducción : compatible

En blister French Cooking con modo de empleo.

■ **91200-002-sa** la sonda de recambio

EL CABLE SE QUEDA EN EL HORNO

EL CABLE SE QUEDA EN EL HORNO

91000-044/F

TERMÓMETRO DIGITAL PARA HORNO

-50+300°C / -58+572°F

Resolución : 0.1°

Funciones : Avisador 99M-59S
Alarma - Imán

Sonda de acero inoxidable : 180 mm - Ø4 mm

Cable : 100 cm

En blister French Cooking con modo de empleo.

■ **91200-044-vr** la sonda de recambio

72000-001/F
TERMÓMETRO PARA HORNO
+50+300°C
Acero inoxidable Ø50 mm
Con gancho
En blister French Cooking con modo de empleo

72000-002/F
TERMÓMETRO HORNO ESFERA ANCHA
+50+300°C / +100+600°F
Acero inoxidable Ø83 mm
Con gancho
En blister French Cooking con modo de empleo

Nuevo

91100-003-ca
iCARE
TERMÓMETRO HORNO CONECTADO
Bluetooth 4.0 compatible con Iphone y Android
Aplicación gratis para descargar en su smartphone
Alcance: ±250m en lugar abierto

-50+300°C / -58+572°F(medida punctual)
0+250°C / 32+482°F(control continuo)
Resolución: 1°C
Precisión : ±1°C/ ±2°F
Función : Alertas inmediatas en su smartphone de la temperatura programada - Alarma sonora
5 niveles de cocción y 6 categorías de carne pregrabados o personalizados
Timer - Historial - Pantalla LED
Entregado con 2 sondas de acero inoxidable de colores
Sonda de acero inoxidable : 97mm ø4mm
Manija de silicona - **cable**: 150cm
Con gancho
En caja, con modo de empleo.

■ **91101-001-vr** La sonda de recambio

91000-038/F EU
TERMÓMETRO RECALIBRABLE
-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±0.5°C (-20+150°C) si no ±2°C
±1°F (-4+302°F) si no ±4°F
Recalibrable por tornillo en la parte posterior
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD - Imán
Sonda de acero inoxidable :
125 mm - Ø3.5 mm
Cable : 200 cm
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo

91000-008/F EU
TERMÓMETRO PARA COCCIÓN
-40+300°C / -40+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C (-40+150°C) si no ±2°C
±2°F (-40+302°F) si no ±4°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD - Imán
Sonda de acero inoxidable : 90 mm - Ø3.5 mm
Cable : 110 cm
En blister French Cooking con modo de empleo

■ **91200-008-vr** la sonda de recambio

91000-012/F EU IP65
TERMÓMETRO RESISTENTE AL AGUA
-50+200°C / -58+392°F
Resolución : 0.1°
Precisión :
±1°C (-20+150°C) si no ±2°C
±2°F (-4+302°F) si no ±4°F
Funciones : MÁX/MÍN - DATA HOLD - Alarma
Sonda de acero inoxidable : 125 mm - Ø3.5 mm
Cable : 100 cm
Inducción : compatible
En blister French Cooking con modo de empleo.

Nuevo

91000-059/F
TERMÓMETRO DIGITAL FRIGORÍFICO/CONGELADOR CON ALARMA
-50+70°C / -58+158°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C/±2°F
Cable : 150cm
Alarma - Trasera magnética - Con Ventosa
En blister French Cooking con modo de empleo

- **91200-059-sa**
La sonda de recambio

91000-009/F
TERMÓMETRO DIGITAL FRIGORIFICO/CONGELADOR
-50+70°C / -58+158°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C/±1.8°F
Funciones : MÁX/MÍN - INT/EXT - Imán
Alarma programable (que se para sólo cuando se la apaga)
Cable : 100 cm
En blister French Cooking, con modo de empleo.

91000-039/F
TERMÓMETRO FRIGORIFICO/CONGELADOR CON MODERADOR TÉRMICO
-50+70°C / -58+158°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C/±2°F
Funciones : Alarma programable sonora (que se para sólo cuando se la apaga)
MÁX/MÍN - INT/EXT - Imán
Cable : 100 cm
En blister French Cooking con modo de empleo.

2 ALARMAS
2 PANTALLAS
2 SONDAS
+ AVISADOR

91000-028/F
TERMÓMETRO FRIGORIFICO/CONGELADOR DOBLE SONDA
-40+70°C / -40+158°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C/±2°F
Funciones : Doble pantalla - Doble sonda
2 Alarmas programables (1 sonora y 1 luminosa)
MÁX/MÍN - INT/EXT - Imán
Avisador y registro del tiempo de adelantamiento de la temperatura
Cables : 100 cm
En blister French Cooking con modo de empleo.

MODERADOR TÉRMICO
para limitar los cambios de temperatura debido a la apertura continúa de la puerta de la nevera

Registradores 7 días !

- **92800-001-ca** +15-35°C IP64
- **92800-002-ca** -35+15°C IP64
- **92800-003-ca** -40+40°C IP64

Para el almacenamiento y el depósito de productos refrigerados y congelados !

Precisión : ±2°C
Disco Ø125 mm
Norma europea : EN 12830
Medio ambiente Sa2
Montaje con 2 barras de fijación
Sonda y capilar externos en cobre
IP 64 de frente.

- **92800-004-ca** IP64
-10+40°C

Para temperatura ambiente

Précision : ±2°C
Disque Ø125 mm - Montage en saillie par 2 barrettes de fixation
Sonde interne - **IP 64** en face avant.

RECAMBIOS

- **92900-005**
Pluma de recambio
En paquete de 4

Diagramas de recambio
En caja de 100
- **92900-001**
- **92900-002**
- **92900-003**
- **92900-004**

91000-049/F IP65

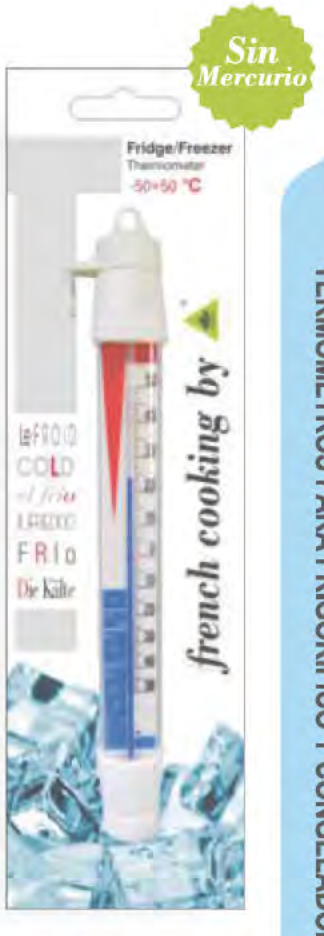
TERMÓMETRO DIGITAL FRIGORIFICO/CONGELADOR
-20+50°C / -4+122°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C/±2°F
Imán - Gancho
En blister French Cooking con modo de empleo.

71700-003/F

TERMÓMETRO FRIGORIFICO/CONGELADOR VERTICAL DE PLÁSTICO
-40+40°C : 1°C
Con líquido azul
Zonas de color
Con gancho
En blister French Cooking.

71800-001/F

TERMÓMETRO FRIGORIFICO/CONGELADOR DE ACERO INOXIDABLE
-30+30°C / -20+80°F
Para poner - Con gancho
En blister French Cooking.



TERMÓMETRO FRIGORIFICO/CONGELADOR VERTICAL DE PLÁSTICO
-50+50°C : 1°C
Con líquido azul
Zonas de color
Con gancho
71700-002/F
En blister French Cooking.
71700-002-sa
En bolsita.

TERMÓMETRO BOLÍGRAFO DE PLASTICO
-25+50°C : 1°C
Con líquido azul
Con gancho
72500-001/F
En blister French Cooking.
72500-001-sa
En bolsita.

CC EU **TERMÓMETRO BIO-TEMP®**
Con protección deTeflon
La base de polietileno de alta densidad funciona como freno térmico.
Con líquido azul - 150 mm
En caja de plástico y Certificado de Conformidad
5980T005-T-qp
-30+5°C : 0.5°C
5980T030-T-qp
-5+30°C : 0.5°C

para limitar los cambios de temperatura debidos a aperturas repetitivas de la puerta de la nevera

MODERADOR TÉRMICO

TERMÓMETRO FRIGORIFICO/CONGELADOR DE PLÁSTICO
-50+50°C : 1°C
Ø70 mm - Con gancho
71700-001/F
En blister French Cooking.
71700-001-sa
En bolsita.

Termómetros muy legibles con fundas esterilizables

Sin Mercurio

	Termómetro solo	Con Teflon®	En funda blanca (de polipropileno)	En funda gris (de poliamida)	En funda inoxidable	En funda inoxidable con gancho	En blister
Termómetros frigo							
-50+50°C : 1°C							
8010R050-qp	X						
8010R050/T-qp	X	X					
8010B050-vr			X				
8010B050/T-vr		X	X				
8010N050-vr					X		
8010C050-vr						X	
8010B050/F			X				X
8010N050/F					X		X
8010C050/F						X	X
8010R050/F	X						X
Termómetros panadero							
-10+60°C : 1°C							
8010R060-qp	X						
8010R060/T-qp	X	X					
8010B060-vr			X				
8010B060/T-vr		X	X				
8010N060-vr					X		
8010C060-vr						X	
8010B060/F			X				X
8010N060/F					X		X
8010C060/F						X	X
8010R060/F	X						X
+20+60°C : 1°C Alta Visibilidad							
8030R060-qp	X						
8030B060-vr			X				
8030C060-vr						X	
8030B060/F			X				X
8030C060/F						X	X
8030R060/F	X						X

Teflon® = Reg TM E.I. du Pont de Nemours & Co.

CON TEFLON
Opte por para una protección máxima

Elimina el riesgo de trozos de vidrio en sus preparaciones. Conviene en lavaplatos.

Sin Mercurio

	Termómetro solo	Con Teflon®	En funda blanca (de polipropileno)	En funda gris (de poliamida)	En funda inoxidable	En funda inoxidable con gancho	En blister
Termómetros carnicero							
-10+120°C : 1°C							
8010R120-qp	X						
8010R120/T-qp	X	X					
8010B120-vr			X				
8010B120/T-vr		X	X				
8010N120-vr					X		
8010C120-vr						X	
8010B120/F			X				X
8010N120/F					X		X
8010C120/F						X	X
8010R120/F	X						X
+30+110°C : 1°C Alta Visibilidad							
8030R120-qp	X						
8030B120-vr			X				
8030C120-vr						X	
8030B120/F			X				X
8030C120/F						X	X
8030R120/F	X						X
Termómetros confitero							
+80+200°C : 1°C							
8010R200-qp	X						
8010R200/T-qp	X	X					
8010G200-vr				X			
8010G200/T-vr		X		X			
8010N200-vr					X		
8010C200-vr						X	
8010G200/F				X			X
8010N200/F					X		X
8010C200/F						X	X
8010R200/F	X						X
+80+200°C : 1°C con Zonas de Cocción							
8010R201-qp	X						
8010G201-vr				X			
8010N201-vr					X		
8010C201-vr						X	
8010G201/F				X			X
8010N201/F					X		X
8010C201/F						X	X
8010R201/F	X						X

ZONAS DE COCCIÓN

Teflon® = Reg TM E.I. du Pont de Nemours & Co.

70000-001/F
TERMÓMETRO PARA JAMÓN Y CARNE
Doble escala
-40+70°C : 1°C
-40+160°F : 2°F
Ø45 mm
Sonda de acero inoxidable
130 mm
En blister French Cooking.

70000-007/F
TERMÓMETRO FRITURA
0+300°C : 10°C
Ø50 mm
Sonda de acero inoxidable
150 mm
Con clip de fijación
En blister French Cooking

70000-003/F
TERMÓMETRO JAMÓN Y CARNE
Doble escala Ø45 mm
0+120°C : 1°C
+40+240°F : 2°F
Sonda de acero inoxidable
130 mm
En blister French Cooking.

70000-006-ca
TERMÓMETRO SONDA LARGA
-20+104°C / 0+220°F
Sonda de acero inoxidable
300 mm - Ø50 mm
En caja

TERMÓMETRO LECHE, CAFÉ, CAPPUCCINO
+50+100°C / +120+210°F
Zonas de color
Ø45 mm
Calibración por tornillo
Sonda de acero inoxidable Ø4 mm
Con clip de fijación
En blister French Cooking

70000-011/F
Sonda 200 mm

70000-010/F
Sonda 125 mm

70000-005/F
TERMÓMETRO PARA CARNE
+54+88°C /+130+190°F
Zonas de color
Sonda de acero inoxidable
145 mm - Ø50 mm
En blister French Cooking.

70000-013/F
TERMÓMETRO COCCIÓN AL VACÍO
+40+90°C
Zonas de color
Ø 45mm
Sonda de acero inoxidable 200 mm Ø4mm
Con clip
En blister French Cooking

70000-004/F
TERMÓMETRO JAMÓN Y CARNE
0+120 °C : 1°C
Sonda de acero inoxidable
140 mm - Ø 35 mm
Con proteción de la sonda de acero inoxidable de rotación 90°
En blister French Cooking.

VIDRIO AMARILLO MUY LEGIBLE

7100.100/F
TERMÓMETRO PINCHADOR
De vidrio
+30+100°C : 1°C
De líquido rojo
En blister French Cooking.

7100.100-qp
En estuche de plástico.

Sin Mercurio

Sin Mercurio

72501-002-ca
TERMÓMETRO CON PROTECCIÓN DE METAL
De vidrio
-10+110°C : 1°C
De líquido azul
En caja.

Sin Mercurio

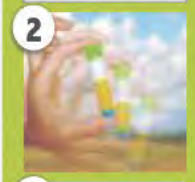
21900-05-et
TERMÓMETRO PARA VINO
De vidrio
0+30°C : 1°C
De liquído rojo
En estuche de piel

TERMÓMETRO DE CRISTAL LÍQUIDO AUTOADHESIVO

92600-003
+10+40°C : 2°C
130 mm

92600-008
+4+28°C : 1°C
+39+82°F : 2°F
160 mm

Uso sencillo y rápido



AHORREN SU ACEITE DE FRITURA !

93000
PROBADORES DE ACEITE DE FRITURA
Mide la calidad del aceite de fritura en % de CP (Compuestos Polares) y permite evaluar su grado de oxidación térmica.
10 probadores desechables

En caja French Cooking con modo de empleo en 6 idiomas.

93000-002
PROBADORES DE ACEITE DE FRITURA
2 probadores desechables
En bolsita de plástico con modo de empleo

El aceite para freír se deteriora durante el uso prolongado por encima de 180°C y puede provocar la aparición de derivados cancerígenos.

En el Boletín Oficial Europeo (BOE) del 31 de enero 1989, 26/1989

" ...se requiere cambiar el aceite cuando su contenido supera el 25% de Compuestos Polares. Más allá de que el aceite no es apto para el consumo humano. "

91600-003/S-va IP67
PROBADOR DE ACEITE DIGITAL
Compuestos Polares : 0-40% CP
Resolución : 0.5% / **Precisión :** ±2%
Temperatura : +50+200°C
Resolución : 1°C / **Precisión :** ±1°C
Función : DATA HOLD
Con protección anti-choque.
En maleta, con Certificado de Calibración y modo de empleo.

El % de Compuestos Polares del aceite utilizado es inmediatamente visible en la pantalla digital, lo que permite evaluar rápidamente su nivel de oxidación térmica, y saber si hay que cambiarlo.

CONTROL DEL ACEITE DE FRITURA

Data Loggers

Un registrador de datos (o Data Logger) es un dispositivo electrónico utilizado para medir y registrar datos en un lugar determinado durante un largo período. Permite la transmisión de los datos a un ordenador, donde posteriormente los puede procesar gráficamente, analizarlos, almacenarlos e imprimirlos.

IMPERMEABLE

INCLUYE SOFTWARE Y DRIVER DE INSTALACIÓN

DATA LOGGER TEMPERATURA IP66
Resolución : 0.1°C / 0.2°F
Precisión : ±0.5°C / ±0.9°F
Capacidad de grabación : 32000 puntos
Intervalos de Registro : desde 10 s a 12 Hr
Interfaz USB - **Alarma** visual
Informes en formato txt, xsl, csv, bmp, jpg
Incluye un CD-rom con Software DGraph y controlador USB.
Compatible con Windows XP, Windows Vista, Windows 7 / 8.
Duración de la pila : ± 3 años
Con soporte
En caja, con modo de empleo.

91700-004-ca
-35+80°C / -31+176°F

91700-005-ca
-40+125°C / -40+257°F
Sonde Externe

IMPERMEABLE

DATA LOGGER TEMPERATURA y HUMEDAD IP66
Resolución : 0.1°C / 0.2°F et 0.1% RH
Precisión termómetro : ±0.3°C / ±0.5°F
Precisión higrómetro : ±3% RH
Capacidad de grabación : 32000 puntos
Intervalos de Registro : desde 10s a 12 Hr
Interfaz USB - **Alarma** visual
Informes en formato txt, xsl, csv, bmp, jpg
Incluye un CD-rom con Software DGraph y controlador USB.
Compatible con Windows XP, Windows Vista, Windows 7 / 8.
Duración de la pila : ± 3 años
Con soporte
En caja, con modo de empleo.

91700-002-ca
-35+80°C / -31+176°F/ 0-100% RH

91700-003-ca
-40+100°C / -40+212°F/ 0-100% RH
Sonda de humedad externa

IMPERMEABLE

IP65 **91700-006/F**
DATA LOGGER TEMPERATURA
-40+85°C / -40+185°F
Resolución : 0.1°C / 0.2°F
Precisión : ±1°C / ±2°F
Sensor interno + Sonda externa
Capacidad de grabación : 8000 puntos
Intervalos de Registro : desde 10s a 24 Hr
Interfaz USB - Alarma acústica
Reloj y calendario - Informes en formato PDF
Incluye un CD-rom con software y driver de instalación
Compatible con Windows XP, Windows 7 / 8 - 64 y 32 bits.
Duración de la pila : ± 1 año
En blister French Cooking, con modo de empleo

91700-007/F IP65
DATA LOGGER TEMPERATURA y HUMEDAD
-40+85°C / -40+185°F / 0-99% RH
Resolución : 0.1°C / 0.2°F / 0.1 RH
Precisión : ±1°C / ±.2°F / ±3% RH a 25°C
Sensor interno + Sonda externa
Capacidad de grabación : 16000 puntos
Intervalos de Registro : desde 10 s a 24 Hr
Interfaz USB - Alarma acústica - Reloj y calendario
Informes en formato PDF
Incluye un CD-rom con software y driver de instalación
Compatible con Windows XP, Windows 7 / 8 - 64 y 32 bits.
Duración de la pila : ± 1 año
En blister French Cooking, con modo de empleo.

IMPERMEABLE

Control de la Trazabilidad de la Cadena de Frío

La solución ideal para el transporte de alimentos refrigerados, productos farmacéuticos, medicamentos, vacunas, transporte de productos perecederos, etc.

Datalogger desechable especialmente diseñado para el control de la temperatura en la logística del frio.

Uso muy fácil: los datos se almacenan en la tarjeta USB y no se necesitan cables ni software. Una vez que la tarjeta USB se conecta al ordenador, se genera automáticamente un informe en PDF con los datos registrados.

IMPERMEABLE

DESECHABLE

IP65 **91700-001-ca**

DATALOGGER PLUG & PLAY DESECHABLE CADENA DE FRÍO

-30+70°C / -22+158°F
Resolución 0.1°
Precisión ±0.5°C
Capacidad de grabación : 8192 puntos
Interfaz USB 2.0
Informes en formato PDF - Alarma visual
Duración de la pila : ± 1 año
En caja de 10 con instrucciones.

CONTROL EN TIEMPO REAL

Nuevo

IP54 **91100-001-ca**

HECTOR «EL CUBO» TERMÓMETRO CONECTADO PARA EL FRIGORIFICO, BODEGA, EXTERIOR...

Bluetooth 4.0 (LE) compatible con Iphone y Android
Alcance: ±25m en lugar abierto
Aplicación Hector V.1 a descargar gratis

Termómetro: -30+55°C
Precisión: ±0.5°C
Humedad: 0-100% de HR
Precisión: ±4%

Función: alertas inmediatas en su smartphone en el caso de que se sobrepasa la temperatura programada
Historial de las medidas

fijación con ventosa o mesa
Con instrucciones.

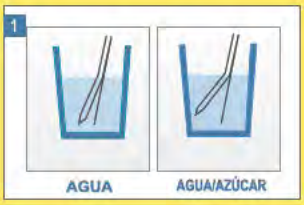
96000

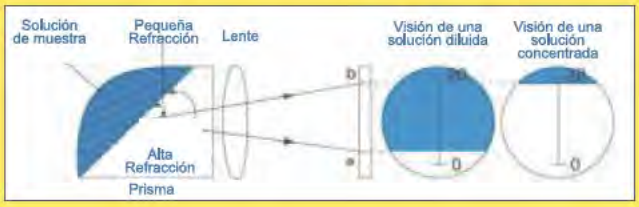
BOLSA DE GEL REFRIGERANTE POWER FREEZE ®™

Permite evitar la compra de una célula refrigerante

Llamado también "Paquete de higiene" el decreto **CE n°852/853 de 2004** estipula que : *«...Todo alimento cocinado debe pasar de una temperatura de +63°C abajo de +10°C en menos de 2 horas...»*
La manera más simple y económica para el enfriamiento rápido de los alimentos.
12 bolsas por caja no divisible.

PRINCIPIO DEL REFRACTÓMETRO





Si se sumerge una pajita en un vaso de agua, parece ligeramente curvada. Si se sumerge la misma pajita en un vaso de agua con azúcar, parece todavía más curvada (dibujo 1). Este fenómeno es conocido como el Principio de Refracción Ligera.
Los refractómetros son aparatos de medición que han permitido dar un uso práctico al fenómeno de refracción ligera. Se basan en el hecho que si la densidad de una sustancia aumenta (por ejemplo cuando el azúcar está disuelto en el agua), su índice de refracción aumenta de forma proporcional (la pajita parece todavía mas curvada). Lo que significa que el índice de refracción de una solución, por ejemple agua/azúcar, es proporcional a la concentración de azúcar.

REFRACTÓMETROS DE MANO

El uso del refractómetro de mano es muy sencillo : solamente hay que echar una gota de muestra sobre el prisma para leer el resultado de inmediato. Estos refractómetros son calibrados y ajustados para una medida a 20°C (68°F).
Se recomienda el uso de modelos con Compensación Automática de Temperatura (ATC) entre +10 y +30°C para probar las soluciones cuya temperatura puede variar ligeramente.
Todos estos refractómetros tienen un enfoque ajustable, une lectura muy fácil y clara de la escala de medida, con posibilidad de ajuste del punto cero para una nueva calibración. Entregados en estuche de piel, con paño de limpieza, destornillador, pipeta de aspiración, funda de transporte y modo de emplec

Para sus sorbetes, mermeladas, zumos, helados...

LÍNEA ROJA - DE ALUMINIO LIGERO

ATC	95400-001	0-25 % Vol / 0-20°Bé div 0.2 %Vol / 0.2°Bé
ATC	95400-002	0-32 % Brix div 0.2 % Brix
ATC	95400-018	1.100-1.400 SpGr / -40+0°C lavaparabrisas -50+0°C Etileno - Propileno

Luz

LÍNEA ROJA - TAPA CON LUZ

ATC	95500-001	0-25 % Vol / 0-20°Bé div 0.2 %Vol / 0.2°Bé
ATC	95500-002	0-32 % Brix div 0.2 % Brix
ATC	95500-018	1.100-1.400 SpGr / -40+0°C lavaparabrisas -50+0°C Etileno - Propileno

IDEAL PARA LUGARES OSCUROS

LÍNEA AZUL - DE METAL

ATC	95000-019	0-10 % Brix div 0.1 % Brix
ATC	95000-005	0-18 % Brix div 0.1% Brix
ATC	95000-001	0-25 % Vol / 0-20°Bé div 0.2 %Vol / 0.2°Bé
ATC	95000-006	0-25 % Vol / 0-40 % Brix div 0.2 % Vol / 0.5 % Brix
ATC	95000-007	0-28 % Sal div 0.2 % Sel
ATC	95000-002	0-32 % Brix div 0.2 % Brix
ATC	95000-002/COL	0-32 % Brix div 0.2 % Brix
ATC	95000-022	0-32 % Brix / 1.000-1.120 Sp.Gr div 0.2 % / 0.001 Sp.Gr
ATC	95000-008	0-40 % Brix / 0-20°Bé div 0.2 % Brix / 0.2°Bé
ATC	95000-009	0-50 % Brix div 0.5 % Brix
	95000-011	0-80 % Brix div 0.5 % Brix
ATC	95000-021	0-80 % Vol div 1 %Vol (0-60%) si no div 2% Vol (60-80%)
	95000-015	0-90 % Brix div 0.2 % Brix
ATC	95000-010	28-62 % Brix div 0.2 % Brix
ATC	95000-013	45-82 % Brix div 0.5 % Brix
ATC	95000-014	58-90 % Brix / 38-43°Bé / 12-27 % agua div 0.5 % Brix / 0.5°Bé / 1 % agua
ATC	95000-016	58-92 % Brix div 0.5 % Brix
ATC	95000-004	0-140 °OE / 0-25°Babo / 0-32 % Brix div 1°OE / 0.2°Babo / 0.2 % Brix
	95000-017	1.000-1.040 Sp.Gr. / Urine / 0-12 g/dl div 0.005 Sp.Gr. / 0.2 g/dl
ATC	95000-003	0-100 PPT / 1.000-1.070 Sp.Gr. div 1 PPT / 0.001 Sp.Gr.
ATC	95000-018	1.100-1.400 SpGr / -40+0°C lavaparabrisas -50+0°C Etileno - Propileno

Con bolsa de transporte

REFRACTÓMETROS DIGITALES

Compensación Automática de Temperatura (ATC)
Entregados en estuche con pipeta de aspiración y instrucciones.
Température : 0+40°C / +32+104°F
Résolution : 0.1° **Précision :** ±1

Nuevo

	RANGOS		DIVISIÓN	PRECISIÓN
ATC 95200-001	% Brix	0-35%	0.1	±0.2
	% Vol prob.	0-22%	0.1	±0.1
	°Oe.	0-150°	1	±1
	°Babo KMW	0-25°	0.1	±0.1
ATC 95200-002	% Brix	0-35%	0.1	±0.2
	%Sal	0-28°	0.1	±0.1
	Índice de refracción	1.3330-1.3900	0.0001	±0.0003
ATC 95200-007 NUEVO DISEÑO	Ácido de batería	1.000-1.500 Sp.Gr.	0.001	± 0.005
	Etileno Glicol	-50/0°C	0.1	± 0.5
	Propileno Glicol	-50/0°C	0.1	± 0.5
	Lavaparabrisas	-40/0°C	0.1	± 0.5
ATC 95200-009 NUEVO DISEÑO	% Brix	0-90%	0.1	±0.2
	°Baumé	33-48°	0.1	±0.2
	% Conc Agua	5-38%	0.1	±0.2
	Índice de refracción	1.3330-1.5177nD	0.001nD	±0.0003 nD

SOLUCIONES CERTIFICADAS PARA REFRACTÓMETROS

Para la calibración y el control de los refractómetros a 20°C.
En caja de 6 ampollas de 5 ml. Listas para uso inmediato.
Larga conservación.
Con Certificado de Conformidad ISO 9001

95100-001	0% Brix	95100-005	30% Brix
95100-003	12% Brix	95100-006	60% Brix
95100-004	25% Brix	95100-007	15% NaCl

¿COMO ELEGIR SU REFRACTÓMETRO ?

APLICACIONES	RANGO	REF. MANUAL	REF. DIGITAL
Agua distilada	0% BRIX	95000-019	95200-009
Soluciones emulsificantes	0-8% BRIX	95000-019	95200-009
Zumo - Mosto	0-140 °Oe 0-25 °Babo 0-32 % BRIX 1.000-1.120 Sp. Gr	95000-004 95000-004 95000-002 95000-022	95200-001
Tomates	3-6% BRIX	95000-019	95200-009
Levadura química	3-8% BRIX	95000-019	95200-009
Zumo de tomate	4-9% BRIX	95000-019	95200-009
Leche de soja	4-13% BRIX	95000-005	95200-009
Naranjas y peras	4-13% BRIX	95000-005	95200-009
Mayonesa	5-10% BRIX	95000-005	95200-009
Sodas	5-15% BRIX	95000-005	95200-009
Fresas	6-12% BRIX	95000-005	95200-009
Leche	6-17% BRIX	95000-005	95200-009
Uvas	7-24% BRIX	95000-002	95200-009
Manzanas	11-18% BRIX	95000-002	95200-009
Zumo de frutas	12-17% BRIX	95000-005	95200-009
Acidophilus	12-20% BRIX	95000-002	95200-009
Etileno / Propileno Glicol Líquido lavaparabrisas	-50°C	95000-018 95400-018 95500-018	-

APLICACIONES	RANGO	REF. MANUAL	REF. DIGITAL
Acido láctico	12-22% BRIX	95000-002	95200-009
Tomate concentrado	14-17% BRIX	95000-005	95200-009
Vinos	14-19% BRIX	95000-002	95200-009
Frutas en almibar	14-29% BRIX	95000-002	95200-009
Néctares de frutas	16-23% BRIX	95000-002	95200-009
Calostro	17-30% BRIX	95000-002/COL	95200-009
Salsas	28-38% BRIX	95000-008 95000-010	95200-009
Zumos de fruta concentrados	41-68% BRIX	95000-013	95200-009
Yema de huevo	45-50% BRIX	95000-009	95200-009
Leche en polvo	52-68% BRIX	95000-013	95200-009
Aceite de parafina	55-60% BRIX	95000-010	95200-009
Jarabe	58-80% BRIX	95000-013	95200-009
Miel	58-90% BRIX	95000-014	95200-009
Gelatina, mermelada	60-70% BRIX	95000-013	95200-009
Alcohol	0-25% VOL 0-80% VOL	95000-001 95000-021	95200-001 -
Sal	0-28 % SEL	95000-007	95200-002
Agua de mar	0-100 PPT	95000-003	-

91500-003-ca IP54

TIMER DIGITAL MÚLTIPLO GIGANTE 4 en 1 (H-M-S)

Funciones :
- 4 avisadores programables
- De frente : **IP 54**
- Electricidad y pilas
- Alarma 80dB
- De mesa

En caja con modo de empleo.

91500-013/F

TIMER MÚLTIPLO 4 en 1 (H-M-S)

Funciones :
- 4 avisadores programables
- Reloj 12/24 H
- Muy grande pantalla
- Alarma 80 dB

Con imán y de mesa

En caja con modo de empleo.

91500-018/F

TIMER TÁCTIL REDONDO (M-S)

Funciones :
- Avisador 99M-59S
- Cronómetro 99M-59S
- ø90 mm
- Pantalla táctil
- Dígitos gigantes
- Luz en la pantalla
- Alarma 80 dB
- Con imán y de mesa

En blister French Cooking, con modo de empleo.

91500-019/F

TIMER (M-S) TÁCTIL PANTALLA NEGATIVA

Funciones :
- Avisador 99M-59S
- Cronómetro 99M-59S
- Pantalla táctil
- Dígitos gigantes
- Luz en la pantalla
- Alarma 80 dB
- Con imán y de mesa

En blister French Cooking, con modo de empleo.

91500-016/F

TIMER / CRONÓMETRO DIGITAL (H-M-S)

Funciones :
- Avisador 23H-59M-59S
- Cronómetro 23H-59M-59S
- Muy grande pantalla
- Alarma 80 dB - De mesa

En blister French Cooking con modo de empleo.

91500-015/F

TIMER / CRONÓ / RELOJ DIGITAL (M-S)

Funciones :
- Avisador 99M-59S
- Cronómetro 99M-59S
- Reloj 12H AM/PM
- Muy grande pantalla
- Alarma 80 dB

Con imán y de mesa

En blister French Cooking con modo de empleo.

91500-001/F
AVISADOR MECÁNICO
60 M
De mesa
En blister French Cooking con modo de empleo.

91500-002/F
AVISADOR MECÁNICO
60 M
De mesa
En blister French Cooking con modo de empleo.

IP65 **91500-017/F**
TIMER DIGITAL IMPERMEABLE
99M - 99S
- A prueba de polvo / harina
- 2 alarmas (acústica y visual)
- Con gancho
- Ventosa

En blister French Cooking con modo de empleo.

91500-012/A
TIMER DIGITAL (H-M-S)
Funciones :
- Avisador 23H-59M-59S
- Cronómetro 23H-59M-59S
- Reloj 12/24H
- Alarma 80dB
- Con imán - De mesa

En blister con modo de empleo.

Intermitente

91500-014/F
TIMER DIGITAL (H-M-S)
Funciones :
- Avisador 23H-59M-59S
- Cronómetro 23H-59M-59S
- Reloj 12H AM/PM
- Alarma 80dB
- Con imán - De mesa

En blister French Cooking con modo de empleo.

91500-011/F
TIMER DIGITAL
Funciones :
- Avisador 19H-59M
- Cronómetro 19H-59M
- Alarma 80dB
- Con imán - De mesa

En blister French Cooking con modo de empleo.

91500-010/F
TIMER DIGITAL
Funciones :
- Avisador 99M-59S
- Cronómetro 99M-59S
- Alarma 80 dB
- Con imán - De mesa

En blister French Cooking con modo de empleo.

TERMÓMETROS DE I.R. CON RAYO LÁSER

Resolución : 0.1°
Precisión : ±2% o ±2°C
Emisividad fija : 0.95
Distancia : 12/1
Funciones : DATA HOLD - Retroiluminación
Con funda de protección
En caja que se colga y modo de empleo.

92000-008-ca EU
-50+280°C / -58+536°F
92000-009-ca EU
-50+380°C / -58+716°F
92000-010-ca EU
-50+530°C / -58+986°F
92000-011-ca
-50+750°C / -58+1382°F

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN SOBRE PEDIDO
Puntos : -18°C / 0°C / +100°C

Nuevo

TERMÓMETROS DE I.R. DOBLE RAYO LASER

Resolución : 0.1°
Precisión : ±2°C / ±2%
Emisividad ajustable : de 0.1 a 1.0
Funciones : MÁX/MÍN - Retroiluminación
DATA HOLD - Alarma ajustable
Con funda de protección
En caja que se colga y modo de empleo.

92000-013-ca
-50+600°C / -58+1122°F
Distancia : 16/1
92000-014-ca
-50+1100°C / -58+2012°F
Distancia : 50/1

92000-007/N-bt
PSICRÓMETRO (TERMO-HIGRÓ CON RAYO LASER)

Temperatura ambiente :
-20+50°C / -4+122°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±0.6°C / ±1°F
Humedad Relativa : 0+100 % RH
Resolución : 1% RH
Precisión : ±3% entre 10 y 90%
si no ±5%
Temperatura IR : -40+500°C
(-40+932°F)
Precisión : ±2% o 2°C
entre -20 y +450°C
si no ±3% o 3°C
Punto de rocío:
-68+49.9°C / -90.4+122°F
En maletín de transporte y modo de empleo.

con RAYO LASER

92000-012/F
MINI TERMÓMETRO DE I.R.

-50+300°C / -58+572°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±2°
Distancia : 2/1
Emisividad fija : 0.95
Funciones : MÁX/MÍN
Retroiluminación
Con cordón - Sin rayo láser
En blister French Cooking con modo de empleo.

Nuevo

IR + SONDA

Especial Comida

92000-005-ca
TERMÓMETRO I.R. CON SONDA ROTATIVA

-40+280°C / -40+536°F (I.R.)
-40+200°C / -40+392°F (Sonda)
Resolución : 0.1°C
Precisión : ±2°C o ±2%
Distancia : 4/1
Emisividad fija : 0.95
Funciones : MÁXIMA - DATA HOLD
Retroiluminación - Sin rayo láser
3 Ledes : <4°C/4+60°C/>60°C
Sonda de acero inoxidable 70 mm - ø 3.5mm
Rotación 180°
En caja que se colga y modo de empleo.

Con Luz

92000-004-bt
TERMÓMETRO DE I.R. + SONDA

-40+280°C / -40+536°F (I.R.)
-40+200°C / -40+392°F (Sonda)
Resolución : 0.1°C / 0.2°F
Precisión : ±1°C o ±1.5%
Distancia : 3/1
Emisividad fija : 0.97
Funciones : MÁXIMA - DATA HOLD
Timer - Retroiluminación
Sonda inoxidable : 80 mm - **Rotación** 180°
En caja con modo de empleo.

Con Luz

IR + SONDA

92100-010-va IP67
PH-METRO PORTÁTIL
0-14 pH
Resolución : 0.01 pH
Precisión : ±0.01 pH
Calibración automática
Comp. de Temp. Manual (0+100°C)
Electrodo de vidrio estándar
Conexión BNC - **Cable :** 1m
Función : DATA HOLD
Con 3 soluciones de calibración
pH 4 - pH 7 - pH 10
En maletín, con modo de empleo.

92100-008-va IP67
PH-METRO PORTÁTIL
0-14 pH
Resolución : 0.01 pH
Precisión : ±0.01 pH
Calibración automática
Comp. de Temp. Manual (0+100°C)
Electrodo pinchador de vidrio
Conexión BNC - **Cable :** 1m
Función : DATA HOLD
Con 3 soluciones de calibración
pH 4 - pH 7 - pH 10
En maletín, con modo de empleo.

92100-009-va IP67
PH-METRO PORTÁTIL
0-14 pH
Resolución : 0.01 pH
Precisión : ±0.01 pH
Calibración automática
Comp. de Temp. Manual (0+100°C)
Electrodo pinchador de vidrio y cuchillo de acero inoxidable para semisólido
Conexión BNC - **Cable :** 1m
Función : DATA HOLD
Con 3 soluciones de calibración
pH 4 - pH 7 - pH 10
En maletín, con modo de empleo.

ELECTRODOS DE RECAMBIO

El tiempo de vida del electrodo es general, de 6 meses a 2 años

92200-005-re ELECTRODO para 92100-005-ca
92200-006-re ELECTRODO para 92100-006-ca
92200-007-re ELECTRODO para 92100-007-ca
92200-008-re ELECTRODO para 92100-008-va
92200-009-re ELECTRODO + KIT DE CUCHILLO para 92100-009-va
92200-010-re ELECTRODO para 92100-010-va
92200-011-re ELECTRODO para 92100-011-co

92100-004-co
PH-METRO DE BOSILLO
0-14 pH
Resolución : 0.1 pH
Precisión : ±0.1 pH
Tornillo de calibración
En caja de plástico con modo de empleo.

IP67 **92100-011-co**
TERMÓ/PH-METRO DE BOLSILLO 0-15 pH
Resolución : 0.01 pH
Precisión : ±0.05 pH
Calibración automática
pH 4 - pH 7 - pH 10
En caja de plástico con modo de empleo.

SOLUCIONES CERTIFICADAS PARA pH

Certificado de Conformidad ISO 9001

en botella x 500 ml
92400-004-ca pH 4
92400-007-ca pH 7
92400-010-ca pH 10

en caja de 6 frascos x 50 ml
92300-004-ca pH 4
92300-007-ca pH 7
92300-010-ca pH 10

Este tipo de embalaje permite un uso muy facil del producto.
Larga conservación.

92100-007-co IP57
PH-METRO DE BOLSILLO
0-14 pH
Resolución : 0.1 pH
Precisión : ±0.1 pH ±1 digit
Electrodo intercambiable
(# 92200-007-re)
Calibración automática pH 7
Con solución de calibración pH 7
En estuche, con modo de empleo.

92100-005-co IP57
PH-METRO DE BOLSILLO
0-14 pH
Resolución : 0.1 pH
Precisión : ±0.1 pH
Electrodo intercambiable
(# 92200-005-re)
Calibración automática pH 7
Comp. de Temp. Automática
Con solución de calibración pH 7
1 solución de mantenimiento
para electrodo y 1 pila de recambio
En estuche, con modo de empleo.

92100-006-co IP57
TERMO/PH-METRO
-1-15 pH / 0+60°C
Resolución : 0.01 pH / 0.1°C
Precisión : ±0.02 pH / ±1°C
Electrodo intercambiable (# 92200-006-re)
Calibración automática pH 4 - pH 7 - pH 10
Comp. de Temp. Automática
Con 3 soluciones de calibración :
pH 4 - pH 7 - pH 10
1 solución de mantenimiento para electrodo
1 pila de recambio
En estuche, con modo de empleo.

PANTALLA GIGANTE

91000-027/B
TERMO-HIGRÓMETRO PANTALLA GIGANTE
-50+70°C / -58+158°F / 20-99% RH
Resolución : 0.1° / 1% RH
Precisión : ±1°C / ±2°F / ±5% RH
Funciones termómetro : MÁX/MÍN INT/EXT - Alerta de helada
Función higrómetro : INT
Doble pantalla - **Cable :** 200 cm
En blister **BIO-TEMP®** *con modo de empleo.*

91000-006/B
TERMO-HIGRÓMETRO DOBLE PANTALLA
-50+70°C / -58+158°F / 20-99% RH
Resolución : 0.1° / 1% RH
Precisión : ±1°C / ±2°F / ±3% RH
Funciones termómetro : MÁX/MÍN - INT/EXT
Funciones higrómetro : INT
Doble pantalla - **Cable :** 200 cm
En blister **BIO-TEMP®** *con modo de empleo.*

74500-001/B
TERMO-HIGRÓMETRO ANALOGICO
-30+60°C / 0-100% RH
Ø 90 mm
En blister **BIO-TEMP®**.

91000-016/B
TERMO-HIGRÓMETRO EXT
-50+70°C / -58+158°F / 20-98%RH
Resolución : 0.1° / 1% RH
Precisión : ±1°C / ±2°F / ±3% RH
Funciones termómetro : MÁX/MÍN INT/EXT - Alerta de helada
Funciones higrómetro : MÁX/MÍN EXT (Sonda exterior)
Cable : 300 cm
En blister **BIO-TEMP®** *con modo de empleo.*

SONDA HIGRO PARA EXTERIOR

Sin Mercurio

91000-041/B
TERMÓMETRO INT/EXT DOBLE PANTALLA
-50+70°C / -58+158°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C / ±2°F
Funciones : MÁX/MÍN - INT/EXT - Alarma
Cable : 200 cm
En blister **BIO-TEMP®** *con modo de empleo.*

91000-029/B
TERMÓMETRO MÁXIMA Y MÍNIMA
Pantalla digitale
Para leer las temperaturas MÁX/MÍN registradas durante un periodo
-40+50°C / -40+120°F
Resolución : 0.1°
Tecla reset
Escala analógica
Para leer la temperatura ambiente
-40+50°C/-40+120°F
Div. 1°- De líquido azul
De plástico -
Con techo de protección
En blister **BIO-TEMP®** *con modo de empleo.*

91000-032/B
TERMÓMETRO CON ALARMA
-50+70°C / -58+158°F
Resolución : 0.1°
Precisión : ±1°C / ±1.8°F
Funciones : MÁX/MÍN - INT/EXT - Alarma
Cable : 300 cm
En blister **BIO-TEMP®** *con modo de empleo.*

TERMÓMETRO CLIMA SECO Y HÚMEDO
Con líquido rojo
Cuerpo de plástico
Con techo de protección
En caja con modo de empleo.

74900-001-ca
-10+50°C Div. 1°

74900-002-ca
0+100°C Div. 1°

Con tabla para calcular la diferencia de humedad entre la temperatura leída por la mecha mojada y por la mecha seca, a una temperatura determinada

91000-007/B
TERMO-HIGRÓMETRO BOLÍGRAFO DIGITAL
0+50°C / +32+122°F / 30-95% RH
Resolución : 0.1°C / 1% RH
Precisión : ±1°C / ±2°F / ±3% RH
Precisión : ±1°C / ±2°F / ±3% RH
Funciones termómetro : MÁX/MÍN - Tecla reset
En blister **BIO-TEMP®**, *con modo de empleo.*

Sin Mercurio

71200.080-vr
TERMÓMETRO PARA SUELO
0+80°C : 1°C
En funda de plástico verde
Con líquido rojo
±310 mm

92100-001/B
TESTER PARA SUELO 3 FUNCIONES
- 3-8 pH (acidez)
- 0-10 %RH (higrómetro)
- 0-2000 lux (luminosidad)
Doble sonda : ±200 mm
En blister **BIO-TEMP®**
con modo de empleo.

Sin Mercurio

74000-001/B
TERMÓMETRO MURAL
-30+50°C/-20+120°F
De plástico
Con líquido azul
205 x 40 mm
En blister **BIO-TEMP®**
con modo de empleo.

Sin Mercurio

74000-008/B
TERMÓMETRO GIGANTE
-40+50°C / -40+120°F
De plástico - Con líquido azul
400 x 65 mm
En blister **BIO-TEMP®**
con modo de empleo.

IP67 **77000-002-ca**
PLUVIÓMETRO TERMO-HIGRÓ DIGITAL SIN CABLES

Termómetro : INT 0+50°C / +32+122°F
EXT -50+70°C / -58+128°F
Resolución : 0.1° - Precisión : ±1°C / ±2°F

Higrómetro : 10-100% RH
Resolución : 1% RH - Precisión : ± 5% RH

Pluviómetro : 0-9999 mm (0-393 inch)
Resolución : 0.1 mm - Precisión : ± 1 mm

Funciones : MÁX/MÍN temperatura / humedad
Calendario 2000-2099
Historial : hora / día / semana / mes
Alcance en lugar abierto : ±70 m.
En caja,
con modo de empleo

Nuevo

Sin cables

±70 m

75000-001/A
TERMÓMETRO MÁXIMA/MÍNIMA
-40+50°C
Relleno de Mercurio
De plástico
Con techo y botón
En blister,
con modo de empleo.

PROBETAS GRADUADAS

Excelente resistencia a los productos químicos.
Esterilizables a 120°C.

DE PLÁSTICO
Polipropileno
40300PG0100 100 ml
40300PG0250 250 ml
40300PG0500 500 ml
40300PG1000 1000 ml

DE VIDRIO BOROSILICATO
Norma ISO 4788
Graduación ambra
40300VG0100 100 ml
40300VG0250 250 ml
40300VG0500 500 ml
40300VG1000 1000 ml

PROBETAS SIN GRADUACIÓN

DE PLÁSTICO
40400PN0150
Con pie que se atornilla - 150 ml
40400PN0250
Con pie que se atornilla - 250 ml
40400PN0500
Con pie que se atornilla - 500 ml

40300P34-330
Probeta de plástico
Pie triangular
250 ml - Ø35 mm

DENSÍMETRO CAFÉ
0-7 % café : 0.2%
±350 mm
En estuche de plástico.

1030T007/60-qp
Con termómetro de líquido azul
+21+71°C
1030T007/140-qp
+70+160°F

Sin Mercurio

DENSÍMETRO SALMUERA Y SAL
Doble escala :
1 000-1 250 g/ml y 0-30°Bé
±195 mm

1020PM125/20/F
En blister French Cooking.
1020PM125/20-qp
En estuche de plástico.

Sin Plomo

1140FG087/20-qp
PESA ACEITE VEGETAL
Doble escala :
0.870-0.970 g/ml y 50-0°Bé
±320 mm
En estuche de plástico.

Sin Plomo

1470-01-qp
PIPETA ASPIRADORA PARA SALSAS
De vidrio
±320 mm
En estuche de plástico.

Sin Plomo

DENSÍMETRO JARABES
Doble escala :
1.100-1.400 g/m y 15-40°Bé
±125 mm

1010PM120/20/F
En blister French Cooking.
1010PM120/20-qp
En estuche de plástico.

2110-qp
VINÓMETRO
0-25 % Vol
En estuche de plástico.

Sin Plomo

1150FG000/15-qp
MELLIMOSTÍMETRO
(para miel en mostos)
3 escalas :
1 000-1 160 Sp.gr
0-50 Kg/hl miel
0-21%Vol
±320 mm
En estuche de plástico.

Sin Mercurio

2200TT021/20-qp
LACTODENSÍMETRO DE GERBER
Escala negativa
1 020-1 040 g/ml **Div : 0.0005 g/ml**
Precisión : ±0.001 g/ml a 20°C
Con termómetro en la varilla :
0+40°C : 1°C de líquido rojo
±295 mm
En estuche de plástico.

2200FG021/20-qp
LACTODENSÍMETRO DE GERBER
sin termómetro
±225 mm
En estuche de plástico

Sin Mercurio

2200TT015/20-qp
LACTODENSÍMETRO DE QUEVENNE
1 015-1 040 g/ml **Div :** 0.001 g/ml
Precisión : ±0.002 a 20°C
Con termómetro en la varilla :
0+40°C : 1°C de líquido rojo
±250 mm
En estuche de plástico.

2200FG015/20-qp
LACTODENSÍMETRO DE QUEVENNE
sin termómetro
±225 mm
En estuche de plástico

ALCOHOLÍMETROS CC
4 ESCALAS
0-100 % Vol / GL / Tralles **Div :** 1%
y 10-44° Cartier **Div :** 0.5°
Calibración 20°C
Con Certificado de Conformidad
En estuche de plástico.

0500FC000/20-qp
sin termómetro ±360 mm

0500TP000/20-qp
Con termómetro 0+40°C : 1°C
De líquido rojo - ±370 mm

Sin Mercurio

1450-qp
PESA CALOSTRO con PIPETA
Densímetro : 25 - 125 g/l
de gammaglobulina
Pipeta : ±430 mm
En estuche de plástico.

1450-re-Kit1
PESA CALOSTRO con PROBETA
Densímetro : 25 - 125 g/l
de gammaglobulina
Probeta de plástico : 150 ml
± 200 mm
Con modo de empleo.

Sin Plomo

1450-re
PESA CALOSTRO
Densímetro : 25 - 125 g/l
de gammaglobulina
±150 mm
En estuche de plástico.

PIDA NUESTRO CATÁLOGO ESPECIAL ENOLOGÍA

PILAS DE RECAMBIO

91300-001-vr	91300-002-vr	91300-003-vr	91300-004-vr	91300-005-vr	91300-006-vr	91300-007-vr	91300-008-vr	91300-009-vr
9V JEC 6F22	1.5V LR 44	1.5V Micro AAA	3V CR 2032	1.5V LR 6 AA	3V CR 2477	1.5V LR 54	3V CR 2450	3,6V Lithium

SONDAS DE RECAMBIO K para Ref 91000-031 / N (P.10)

- **91200-014-sa**
  SONDA SUPERFICIE / AIRE / GAS
  -65+500°C
  130 mm x Ø1.5 mm - **Cable** : 1m
- **91200-015-sa**
  SONDA SUPERFICIE / AIRE / GAS
  -65+900°C
  130 mm x Ø5 mm - **Cable** : 1m
- **91200-016-sa**
  SONDA DE INMERSIÓN
  -65+1000°C
  135 mm x Ø3/1,5 mm - **Cable** : 1m
- **91200-017-sa**
  SONDA PINCHADORA
  -65+1000°C
  135 mm x Ø3 mm - **Cable** : 1m
- **91200-018-sa**
  SONDA DE INMERSIÓN
  -200+1150°C
  150 mm x Ø3/1,5 mm - **Cable** : 1m

índice

Accesorios	31
Certificación	4
Data loggers	20/21
Densímetros	30
Higrómetros y Termo-higrómetro	28/29
Iconos & leyendas	5
pH-metros	27
Pluviómetro sin cable	29
Probador de aceite	18
Probetas	29
Refractómetros	22/23
Refrigerantes	21
Termómetros Esfera	19
Termómetros de Cristal líquido	18
Termómetros para Cocina	13
Termómetro Conectado	13/21
Termómetros de Vidrio	16/17/18
Termómetros HACCP	6/7
Termómetros para Horno	12/13
Termómetros Frigorífico/Congelador	14/15/21
Termómetros Funda de protección	16/17
Termómetros de Infrarrojos y láser	26
Termómetros Sin cables	12/29
Termómetros Leche/Café	18
Termómetros Sonda Larga	10
Termómetros Máxima y Mínima	28/29
Termómetros Multi-uso	8
Termómetros Sonda rotativa	11/26
Termómetros de Uso Especial	9/10
Timers	24/25
Vacío termómetro de cocina	10/18

Hazard - Analysis HACCP