

# Laserliner

## ThermoControl Air



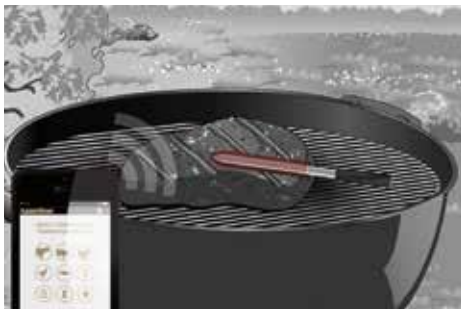
### Kabelloses Thermometer zum Messen der Kerntemperatur verschiedener Fleisch-, Geflügel- und Fischarten

Mit dem kabellosen Thermometer lassen sich perfekte Garergebnisse bei diversen Fleisch-, Geflügel- und Fischarten erzielen. Die Garstufe, die Kerntemperatur und die Temperatur des Garraums werden präzise gemessen. Die Datenübertragung erfolgt komfortabel per App, die sowohl mit iOS als auch mit Android arbeiten kann. Deutliche Warnungen sorgen für eine effektive Vorbeugung vor der Beschädigung des Grillguts.

#### TECHNISCHE DATEN

<b>MESSGRÖSSE</b> Kontakttemperatur Umgebungstemperatur
<b>MESSBEREICH KONTAKTTEMPERATUR</b> 0°C ... 85°C
<b>GENAUIGKEIT KONTAKTTEMPERATUR</b> ± 1°C
<b>MESSBEREICH UMGEBUNGSTEMPERATUR</b> 0°C ... 300°C
<b>SCHNITTSTELLE</b> Bluetooth
<b>BETRIEBSDATEN FUNKMODUL</b> Schnittstelle Bluetooth LE 4.x; Frequenzband: ISM Band 2400-2483.5MHz, 40 Kanäle; Sendeleistung: max.10 mW; Bandbreite: 2 MHz; Bitrate: 1 Mbit/s; Modulation: GFSK / FHSS
<b>SCHUTZART</b> IP 66
<b>STROMVERSORGUNG</b> 1 x 1,5V LR03 (AAA)
<b>BETRIEBSDAUER</b> ca. 4 Std.
<b>ABMESSUNGEN</b> (B x H x T) 168 mm x 24 mm x 40 mm
<b>SONDE</b> 90 mm, ø 5,9 mm
<b>GEWICHT</b> 80 g (inkl. Batterie)

- Für perfekte Garergebnisse von Fleisch- und Fischgerichten
- Präzises Ermitteln der Garstufe/Kerntemperatur
- Effektive Temperaturüberwachung des Garraums
- Einfache Handhabung ohne störendes Kabel
- Auch am Drehspeiß einsetzbar
- Bluetooth-Schnittstelle zur einfachen Datenübertragung an App
- Eine App für zwei Betriebssysteme: iOS und Android
- Optische und akustische Signale der App schützen vor Verkohlen des Grillguts



ARTIKEL	ARTIKEL-NR	EAN-CODE	VE
ThermoControl Air	082.425A	4021563712670	1

