



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle IRB220-F-6.5

ProAccurate® Insta-Read® Thermomètre de Boisson et d'Écumage

Tige de 16,5 cm
0 à 220°F/-18 à +104°C

Parfait Pour

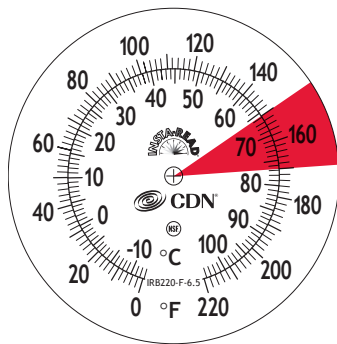
- Petites cruches d'écumage

Facile à Utiliser

- 3,8 cm agrandi cadran
- Indication de gamme de cible
- Outil d'étalonnage sur la gaine
- Guides de température et d'étalonnage
- Pince d'acier inoxydable adaptable

Caractéristiques

- NSF® approuvé
- 16,5 cm tige
- Imperméable
- Incassable
- Lentille polycarbonate
- Logement d'acier inoxydable
- Etalonnage
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Pince de poche



Obtenir les Résultats Professionnels Chaque Foix !

- L'IRB220-F-6.5 mesure la température des boissons et du lait moussé rapidement et exactement.
- Une pince d'acier inoxydable ordinateur-conçue fait de sorte est ce que la tige du thermomètre s'adapte à tous les récipients. Un verrouillage positif, action déclencheur rapide permet à la tige du thermomètre d'être ajustée à la hauteur désirée.
- Quand la pince est enlevée de la tige, ce thermomètre d'INSTA-READ® peut être utilisé pour tous besoins de cuisine universelle.
- Les guides de température et d'étalonnage sont aussi disponibles à www.cdn-timeandtemp.com

Note : Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

Important : NE PAS LAISSER DANS UN FOUR OU MICRO-ONDE CHAUD.

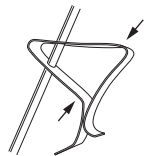
Guide D'étalonnage

Immerger le thermomètre dans la gaine dans au moins 5 cm dans d'eau glacée (1°C) ou l'eau bouillante (100°C au niveau de la mer). Ajuster l'écrou de l'hexagone situé sous le cadran avec l'outil d'étalonnage sur la gaine à 1 ou 100°C.

Pince d'Acier Inoxydable Adaptable

AVERTISSEMENT : Il faut toujours situer l'IRB220-F-6.5 sur la cruche/marmite avant de la remplir et/ou la mettre à la chaleur.

Insérer la tige à travers les deux trous dans la pince d'attachement. Appuyer les deux portions en haut de la pince ensemble pour le glissement facile dans la tige de thermomètre. Pousser la pince sur le côté de la marmite et la située jusqu'à ce que la pointe de la tige est juste au-dessus du fond.



Important : Garder la tige loin de la chaleur directe du feu de la cuisinière.

Pro
Accurate® INSTA-READ

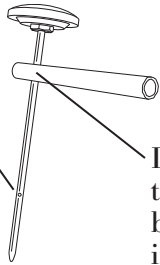


Admis pour
l'usage commercial

GUIDE DES TEMPERATURES

Lait Cuit à la Vapeur	.. 150-170°F	.. 66-77°C
Café Espresso 185-194°F	.. 85-90°C
Thé Noir 212°F 100°C
Thé Vert 160-180°F	.. 71-82°C

Temperature sensor
is between “dimple”
and tip of stem.
For best accuracy,
stem should be
inserted into food
to dimple or higher.



Insert stem
through
both holes
in sheath.

L'information dans ce document a été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsable des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/ omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



Garantie Limitée de 5 Années : N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la confection au cours de cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



Component Design Northwest, Inc.
PO Box 10947
Portland, OR 97296-0947
Tel 800 338-5594
Fax 800 879-2364
Web www.cdn-timeandtemp.com