



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modèle EOT1

Thermomètre de Four

100 à 600°F/50 à 300°C

Parfait Pour

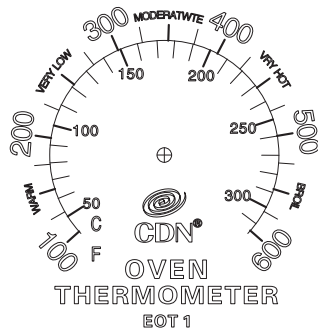
- Contrôler la température exacte du four

Facile à Utiliser

- Cible d'indication de gamme

Caractéristiques

- Peut aller au four
- La lentille durable de verre de laboratoire
- Logement d'acier inoxydable
- 2 façons de monter: support/pend



La Précision est la Clef au Succès!

- Saviez-vous qu'il est commun de constater que la température d'un four peut être variée par plus de 28°C? Les thermostats deviennent défectueux avec l'âge. Les portes perméables peuvent causer des endroits chauds ou frais qui affectent le thermostat. Pour les meilleurs résultats avec votre four, utilisez le DOT2 pour contrôler la température exacte.
- Les températures peuvent être testés des parties différentes du four pour vérifier les endroits chauds et frais.

Important: ENLEVER LE THERMOMÈTRE DE NETTOYANT AUTOMATIQUEMENT DES FOURS PENDANT LE NETTOYAGE DE CYCLE.



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

TEMPÉRATURES DE NOURRITURE SÛR D'USDA

- *Bœuf, Veau, Agneau – bien cuit. .160°F ...71°C
 - *Bœuf, Veau, Agneau – medium ..145°F ...63°C
 - *Bœuf, Veau, Agneau – saignant ..140°F ...60°C
 - Volaille.....165°F ...74°C
 - *Porc/Jambon – précuit.....145°F ...63°C
 - Viande Hachée160°F ...71°C
- * 3 minutes de temps de repos

L'information dans ce document à 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
info@cdn-timeandtemp.com
www.cdn-timeandtemp.com



* USDA n'endosse pas le produit, le service ou l'organisation.