

Thermomètre digital

Notre catalogue

www.techni-contact.com

Tél : 01 55 60 29 29

Fax : 01 83 62 36 12



Recherche en 1 clic



Conseils d'experts



Devis personnalisés



Commandes sécurisées

Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre de cuisine à longue sonde

Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Code produit : 14674080  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **97.83 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre de cuisine à longue sonde spécial cuves, foin, sol, fromage...est conçu idéalement pour la surveillance et la prise de la température.

Il dispose d'une longue sonde en inox de 1500 mm de longueur pour une mesure précise et rapide d'une plage de -50 à +200°C.

Cet appareil de mesure de 0.1°C de résolution affiche les températures en °C ou en °F pour éviter à faire la conversion.

Ce thermomètre électronique multilingue possède la fonction DATA HOLD (maintien des données) afin de mémoriser les valeurs mesurées.

NB : La sonde amovible peut être vendue séparément.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-50 +150°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-58 +302°C) sinon $\pm 2^{\circ}\text{F}$ / $\pm 4^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox amovible : 1500 mm – Ø 6 mm
- Câble : 100 cm
- MAX/MIN
- Maintien des données (DATA HOLD)
- Mode d'emploi en plusieurs langues

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
825990606	Thermomètre de cuisine à longue sonde	-50+200°C / -58+392°F	97.83 €
978834151	Sonde	-50+200°C	43.83 €
207557436	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre étanche à sonde fixe

Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Code produit : 13889596  [Voir ce produit sur notre site](#)



118.29 €

Expédition : 1 semaine

Spécial cuves, foin, sol, fromage…, ce thermomètre étanche à sonde fixe sert à contrôler précisément la température.

Ce thermomètre électronique est adapté aux différentes applications : alimentaires, agricultures, restaurations…etc.

Il dispose d'une longue sonde fixe en inox multi-usage (mesures d'ambiance, dans les liquides et solides) avec une plage de -50°C à 200°C.

Ce robuste thermomètre digital incorporé dans le manche est rétro-éclairé pour une lecture claire même dans les espaces sombres.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 1°
- Précision : $\pm 1^\circ\text{C}$ (-50 +150°C) / $\pm 2^\circ\text{F}$ (-58 +302°C) sinon $\pm 2^\circ\text{C}/\pm 4^\circ\text{F}$

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Thermomètre incorporé dans le manche
- Sonde inox : 1.450 mm Ø 8mm
- Étanche IP65
- Rétro-éclairage
- Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD
- Filetage 3/4"
- 1 pile CR2032
- En confection plastique très robuste

Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
261686417	Thermomètre étanche à sonde fixe	-50+150°C / -58+302°F	118.29 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre hygromètre

Amplitude : -50+70°C / -58+158°F / 20-99%

Code produit : 1129380



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **19.58 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre hygromètre est un appareil de mesure servant à contrôler la température et le taux d'humidité ambiante d'un local.

Adapté à l'utilisation professionnelle, ce thermomètre digital est destiné aux laboratoires, entrepôts, magasins de fleurs…etc.

Ce thermo est doté d'un double grand affichage permettant une lecture claire avec une mémoire des valeurs relevées max/mini.

En Celsius ou en Fahrenheit, ce thermomètre électronique mesure à la fois la température qui va de -50 à +70°C / (-58+158°F), et l'humidité de 20 à -99%.

NB : Instrument fourni sur demande, avec un Certificat d'étalonnage et garantie de raccordement.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+70°C / -58+158°F / 20-99%

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Résolution de l'affichage: 0.1° / 1%
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ / 3°RH
- Fonctions thermomètre : MAX/MIN – INT/EXT
- Fonction hygromètre : INT
- Double affichage
- Câble: 200 cm
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- En Blister BIOTEMP

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
39483566	Thermomètre hygromètre	-50+70°C / -58+158°F / 20-99%	19.58 €
663884629	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermolab étanche

Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Code produit : 12653072  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **13.90 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermolab étanche est un appareil de mesure permettant de contrôler la température de cuisson des viandes.

De fabrication Française, ce thermomètre de cuisine est utilisé par les professionnels tels que : les restaurants et les cantines.

Il est muni d'une solide sonde perçante en inox qui prend la température à cœur sans abimer les aliments.

Ce thermomètre électronique affiche les résultats en °C ou en °F via un écran d'affichage de 0.1° de résolution.

Il est également doté d'une large plage de température qui va de 0°C à 100°C (+32+212°F).

Ce thermomètre de cuisson est étanche, il est protégé contre la pénétration de la poussière et l'immersion.

NB : Sur demande avec Certificat d'Étalonnage Traçable "EU".

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.



Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F
- Résolution de l'affichage: 0.1°
- Précision : $\pm 1^\circ\text{C}$ (0+100°C) / $\pm 2^\circ\text{F}$ (+32+212°F) sinon $\pm 3^\circ/\pm 5^\circ$
- Sonde inox perçante : 125 mm - \varnothing 3.5 mm
- MAX/MIN
- Étance IP65
- En Blister French Cooking
- Mode d'emploi en plusieurs langues

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V - LR44

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
416806818	Thermolab étanche	-50+200°C / -58+392°F	13.9 €
580954118	Pile	1.5 V - LR44	2.75 €



Contactez notre expert

William DEBAES au
01.55.60.29.26



Thermomètre numérique portable

Précision : $\pm 0,5\%$ / $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$

Code produit : 12922248  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **72.58 €**

Expédition : 1 semaine

Thermomètre numérique portable de type K à 1 canal ou 2 canaux.

Mesures dans le domaine de la construction, par exemple. asphalte, autres matériaux liquides, contrôle de l'isolation, mesures dans le domaine du chauffage et de la climatisation (HVAC), alimentation en énergie, applications dans l'industrie et les laboratoires. Temps de mesure court, précision de laboratoire.

Caractéristiques générales :

- Affichage de la valeur maximale (MAX)
- Fonction HOLD
- Très grand écran (45 mm) avec rétro-éclairage

Caractéristiques techniques :

- Fonction scan : 1 valeur mesurée - 2 valeurs mesurées simultanément ou différence de température
- Vitesse de mesure 2,5 x par seconde
- Précision $\pm 0,5\%$ / $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Résolution de l'écran $0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $1\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Plage de température $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $+1300\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Unités de mesure $^{\circ}\text{C}$ / $^{\circ}\text{F}$ / K°



- Dimensions 162 x 76 x 39 mm
- Poids 0,21 kg
- Alimentation Piles

Accessoires fournis :

- Capteur à câble flexible TP-300
- Jeu de piles
- Étui

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Fonction scan	Prix HT
546300941	Thermomètre numérique portable	1 valeur mesurée	72.58 €
403341349	Thermomètre numérique portable	2 valeurs mesurées simultanément ou différence de température	83.42 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre hygromètre à sonde

Amplitude : -50+70°C / -58+158°F / 20-99% RH

Code produit : 5349315



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **40.25 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre hygromètre à sonde est idéal pour un contrôle simple et rapide de la température et de l'humidité d'un local.

De fabrication Française, cet appareil de mesure est utilisé dans le secteur agroalimentaire ou industriel.

Il répond aussi à des applications diverses telles que la mesure de température et d'humidité dans une cave à vin.

Grâce à sa sonde extérieure, ce thermomètre digital mesure avec précision aussi bien la température que l'humidité de la pièce d'une amplitude de -50 à +70°C.

Il dispose également d'une alerte pour gel qui se déclenche lorsque la température extérieure est inférieure à 0°C/ 38°F.

En plus, ce thermomètre électronique possède les fonctions mémoire des mini/maxi pour afficher les valeurs minimales et maximales mesurées.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.



Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+70°C / -58+158°F / 20-99% RH
- Résolution de l'affichage: 0.1° / 1%
- Fonctions thermomètre : MAX/MIN – INT/EXT- Alerte pour gel
- Fonctions hygromètre : MAX/MIN – EXT – Sonde extérieure
- Câble : 300 cm
- En Blister BIOTEMP

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
427053291	Thermomètre hygromètre à sonde	-50+70°C / -58+158°F / 20-99% RH	40.25 €
838091175	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre étanche digital à sonde

Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Code produit : 1290374



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **43.62 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre étanche digital à sonde est un ustensile de cuisine permettant de mesurer la cuisson des aliments.

De fabrication Française, cet appareil de mesure est adapté aux professionnels de la cuisine.

Il est doté d'une solide sonde perçante de 125 mm de longueur allant jusqu'au cœur de l'aliment pour indiquer sa température de -50 à 200°C.

Sa fenêtre d'affichage de 0.1° de précision affiche lisiblement le résultat pour une lecture facile.

De plus, ce thermomètre de cuisson compatible avec induction est étanche à l'immersion.

Ce thermomètre électronique dispose aussi de différentes fonctions, il permet de mesurer les valeurs maximales et minimales et maintient les résultats via la fonctionnalité DATA HOLD.

Son alarme sonne lorsque la température dépasse les limites sélectionnées.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Fabrication Française
- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20°+150°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-4°F+302°F) sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$ / $\pm 4^{\circ}\text{F}$
- Sonde perçante inox : 125 mm - Ø 3.5 mm
- Étanche IP65
- Fonctions : MAX/MIN, DATA HOLD
- Alarme
- Compatible avec induction
- Câble : 100 cm
- En Blister French Cooking
- Mode d'emploi en plusieurs langues

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
372808224	Thermomètre étanche digital à sonde	-50+200°C / -58+392°F	43.62 €
115104021	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre four avec sonde inox

Amplitude : -50+300°C / -58+572°F

Code produit : 14872829



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **28.05 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre four avec sonde inox est conçu pour surveiller la température de la cuisson dans les fours.

De fabrication Française, cet appareil de mesure est adapté à la cuisine professionnelle.

Ce thermomètre de cuisson est relié avec sa rigide sonde en inox courbée via un câble inox résistant aux hautes températures (pouvant rester dans le four).

Ce mesureur possède un dos aimanté lui permettant de se fixer sur les surfaces métalliques.

Par le biais d'un écran digital, ce thermomètre électronique affiche les températures de -50 à +300°C.

De plus, il est muni d'un timer pour le compte à rebours, quand le temps est écoulé une alarme sonore se déclenche.

NB : La sonde inox courbée : 150 mm - Ø3,5 mm peut être vendue séparément.



Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+300°C / -58+572°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20°+150°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-4°F+212°F) sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$ / $\pm 4^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox courbée : 150 mm - Ø 4 mm
- Câble inox : 100 cm
- Alarme
- Timer 99H-59M
- Fonctions : MAX/MIN – DATA HOLD
- Aimant
- Compatible induction
- En Blister French Cooking
- Mode d'emploi en plusieurs langues

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
602511735	Thermomètre four avec sonde inox	-50+300°C / -58+572°F	28.05 €
76625124	Sonde	-50+300°C/ -58+572°F	10.88 €
482791902	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre cuisson à sonde inox

Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Code produit : 4237712



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **45.75 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre cuisson à sonde inox sert à prendre à cœur les températures des aliments liquides ou solides.

Ayant un usage professionnel, ce thermomètre électronique est adapté aux restaurants et pâtisseries.

Il se caractérise par sa fonction réétalonnage au point 0°C ou 150°C (par vis sur son dos) lui permettant de se réinitialiser.

Ce thermomètre de cuisson dispose d'une robuste sonde perçante en inox qui mesure la température d'une amplitude entre -50 et +200°C.

Cet appareil de mesure compatible avec induction se fixe sur les surfaces métalliques grâce à son dos aimanté.

De plus, il est doté de différentes fonctions telles que l'affichage de la valeur maximal et minimal, et le maintien de la lecture affichée par la fonction DATA HOLD.

NB : Sur demande avec Certificat d'Étalonnage Traçable "EU".



Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Ré-ajustable par vis de réglage au dos
- Précision : $\pm 0.5^\circ$ (-20°C+150°C) / $\pm 1^\circ\text{F}$ (-4°C+302°C) sinon $\pm 2^\circ\text{C}/\pm 4^\circ\text{F}$
- Sonde inox perçante: 125 mm , Ø 3.5 mm
- Câble: 200 cm
- Fonctions : MAX/MIN, DATAHOLD
- Aimant
- Compatible avec induction
- Avec mode d'emploi
- En Blister French Cooking

Accessoire :

- Pile d'amplitude 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
628058457	Thermomètre cuisson à sonde inox	-50+200°C / -58+392°F	45.75 €
159380339	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital étanche à sonde

Amplitude : -50+200°C

Code produit : 3828437



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **68.20 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digital étanche à sonde est un appareil de mesure permettant de prendre à c½ur la température des produits surgelés.

Il est souvent utilisé par les boucheries, les restaurants et les pâtisseries afin d'éviter l'intoxication des aliments.

Grâce à sa solide sonde vissable en inox, ce thermomètre électronique pénètre facilement dans l'aliment surgelé et affiche sa température en quelques secondes.

Via son écran digital de 0.1° de précision, ce thermomètre de cuisine lit les températures d'une plage de - 50 à +200°C.

Ce thermomètre de cuisson étanche IP65 est résistant à l'eau et protégé contre la pénétration de la poussière.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Amplitude : -50+200°C
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20+120°C) sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- Sonde inox vissable : 105 mm - Ø 8mm
- Data HOLD
- Étanche IP65
- En Blister French Cooking
- Mode d'emploi en plusieurs langues

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V - LR44

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
885073597	Thermomètre digital étanche à sonde	-50+200°C	68.2 €
25202196	Pile	1.5 V - LR44	2.75 €



Contactez notre expert

Demande de devis au
01.72.08.01.14



Sonde therm-hyg.ss fil testo Saveris H3D

101091-62

Code produit : 15544459



[Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

Différentes sondes sont disponibles pour l'assemblage individuel du système testo Saveris?. Des variantes de sondes avec capteurs de température et d'humidité internes et externes permettent une adaptation parfaite à toutes les applications. Les sondes radio sont disponibles au choix, avec ou sans écran (types D). Sur l'écran sont affichées les valeurs de mesure actuelles, l'état des piles et la qualité de la connexion radio. Lors du cycle de mesure, les sondes enregistrent les données mesurées et les envoient à la base à intervalles réguliers. En cas de dépassement des valeurs limites, la transmission est immédiatement lancée. La mémoire de la sonde garantit que les données de mesure ne se perdent pas en cas de perturbation de la connexion radio. Son alimentation est exclusivement réalisée par 4 piles LR6 (non fournies). Un concept de piles optimisé garantit l'absence de problèmes en cas de non utilisation prolongée de la mémoire de la sonde. La transmission de données de la sonde radio se fait à une fréquence de 868 MHz et sur une portée d'env. 300 m en champ libre.



Contactez notre expert

Demande de devis au
01.72.08.01.14



Thermomètre électronique digital

Montage direct ou version déportée

Code produit : 12653763  [Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

Thermomètre électronique digital équipé d'une double indication par bargraphe de tendance et indicateur numérique

Caractéristiques techniques :

- Alimentation par cellules photovoltaïques (Solartemp) ou par pile (Ditemp)
- Montage direct ou version déportée
- Contacts d'alarme et sortie analogique disponibles



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital de poche

Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Code produit : 13974969  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **29.18 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digital de poche est un équipement de mesure adapté pour le contrôle rapide et précis de la température.

De fabrication Française, ce thermomètre multi-usage est utilisé par les restaurants et les laboratoires

Il est muni d'une solide sonde en inox rotative à 180° permettant de mesurer les températures allant de -20°C à +200°C.

Ce thermomètre électronique est également doté de la fonction DATA HOLD qui mémorise et maintient la lecture des valeurs.

Il permet aussi de relever la température minimale et maximale grâce à sa fonction mini/maxi.

Facile à utiliser, ce thermomètre de cuisson ergonomique se range dans la poche une fois la sonde est rentrée.

NB : Sur demande avec Certificat d'Etalonnage Traçable "EU".

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.



Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F)
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-20+100°C / -4+212°F°
- Sonde inox rotative : 80 mm - \varnothing 3.5 mm
- Rotation : 180°
- Temp. Maxi-mini
- Data Hold
- Arrêt automatique
- Compatible induction
- En Blister French Cooking

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V - LR44

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
502340114	Thermomètre digital de poche	-50+200°C / -58+392°F	29.18 €
491338338	Pile	1.5 V - LR44	2.75 €



Contactez notre expert

Demande de devis au
01.72.08.01.14



Appareil de mesure multifonctions

Thermomètre de précision pour application de laboratoire

Code produit : 432050



[Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

Appareil de mesure multifonctions est un ensemble d'instrument portable de mesure de température, pression et humidité avec liaison série et logiciel de gestion

Caractéristiques techniques :

- Indicateur grand format avec ou sans convertisseur de mesure
- Thermomètre de précision pour application de laboratoire
- Simulateurs de précision pour sondes de résistance thermocouples



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre à piquer

Amplitude : -50+200°C -58+392°F

Code produit : 4789042



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **33.03 €**

Expédition : 1 semaine

Caractéristiques techniques :

- Maxi-Mini
- Alarme
- Data Hold
- Résolution de l'affichage: 0.1°
- Sonde inox perçante: 200 mm - Ø 3.5 mm
- Câble: 100 cm.
- Blister
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- Sur demande livrable avec certificat d'étalonnage traçable "EU"
- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Accessoires disponibles :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
861822196	Thermomètre à piquer	-50+200°C / -58+392°F	33.03 €
193493086	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre sonde de cuisson

Amplitude : -40+300°C / -40+572°F

Code produit : 1408275



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **25.33 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre sonde de cuisson permet de contrôler à cœur la température de cuisson des aliments (viandes, poissons, gratins...etc.).

De fabrication Française, ce thermomètre électronique est idéal pour les professionnels de la restauration.

Sa solide sonde perçante en inox résistante à la chaleur permet de suivre la cuisson d'une amplitude allant de -40°C à +300°C.

Cet appareil de mesure se fixe aisément sur une façade en métal grâce à son dos aimanté.

Il est également doté d'un câble de 110 cm de longueur qui peut passer au four.

De plus, ce thermomètre de cuisine dispose d'une fonction permettant de lire les températures maximales et minimales relevées avec possibilité de maintien de l'information affichée (DATA HOLD).

NB : Sur demande avec Certificat d'Etalonnage Traçable "EU"

La sonde inox perçante peut être vendue séparément.



Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -40+300°C / -40+572°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-40+150°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-40+302°F) sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}$ / $\pm 4^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox perçante : 90 mm - Ø3.5 mm
- Câble: 110 cm
- Fonctions: Maxi-Mini - Data Hold
- Dos aimanté
- En Blister French Cooking
- Avec mode d'emploi

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
166859958	Thermomètre sonde de cuisson	-40+300°C / -40+572°F	25.33 €
885495046	Sonde	-40+300°C / -40+572°F	11.42 €
680246816	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre sonde inox avec alarme

Amplitude : 0+300°C / +32+572°F

Code produit : 7024477



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **31.37 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre sonde inox avec alarme permet de contrôler la température à c¹/₂ur des aliments dans le four.

Les professionnels de la cuisine comme les boulangeries et les restaurants utilisent ce thermomètre électronique.

Il est doté d'une solide sonde et câble en inox qui sont étanches et qui résistent à la grande chaleur du four.

Cet équipement de mesure permet aussi de mesurer la température de 0°C à 300°C et de minuter simultanément le temps de la cuisson par son timer.

Son alarme sonne lorsque la température enregistrée est atteinte.

L'écran digital inclinable de ce thermomètre de cuisson à horloge offre un affichage clair de 1° de résolution.

NB : la sonde peut être vendue séparément.



Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : 0+300°C / +32+572°F
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (0+150°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (+32+302°F) sinon $\pm 3^{\circ}\text{C}/\pm 5^{\circ}\text{F}$
- Résolution : 1°
- Sonde inox IP67 : 150 mm - Ø 4 mm
- Câble inox étanche : 100 cm
- Timer 23H-59M-59S
- Horloge
- Alarme
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- En Blister French Cooking

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
448251970	Thermomètre sonde inox avec alarme	0+300°C / +32+572°F	31.37 €
110729777	Sonde	0+300°C	22.3 €
34541700	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Demande de devis au
01.72.08.01.14



Altimètre digital multifonctions

Usage extérieur

Code produit : 42457481  [Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

L'altimètre digital multifonctions ! L'accessoire idéal pour faire une randonnée ou excursion en toute quiétude.

Très ergonomique, ce gadget multifonctions renseigne sur les conditions climatiques, météorologiques, l'altitude...

Cet appareil polyvalent cumule les fonctions suivantes :

- Altimètre
- Baromètre
- Boussole
- Thermomètre
- Hygromètre
- Lampe LED

Caractéristiques :

Général

- Capteur grande précision
- Altitude, température, humidité Max/Min,
- Fonction horloge, date, heure, alarme

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Batterie intégrée rechargeable 250 mAh
- Autonomie : Jusqu'à 3 mois après une charge complète
- Temps de recharge : Environ 2 heures
- Indice d'étanchéité : IPX4
- Dragonne

Altimètre

- Gamme de mesure : de -2296 à 29500 ft (de -700 à 9000 m)
- Résolution : 1m / 3ft
- Mesure du niveau de la mer / escalade
- Enregistrement de la plus haute altitude
- Calcul du gain/perte d'altitude
- Historique de l'altitude toutes les 30 minutes
- Unités disponibles : Mètre et Feet (pieds)
- Graphique du gain/perte total sur 24 heures

Baromètre

- Gamme de mesure : de 300 à 1100 hPa (de 8.8 à 32.6 inHg)
- Résolution : 0.1 hPa
- Unité disponibles : Millibar et inHg
- Graphique de la pression sur 24 heures

Thermomètre

- Gamme de mesure : de -20°C à +60°C (de -4°F à +140°F)
- Résolution : 1°C / 1°F
- Unités de mesure disponibles : Celsius et Fahrenheit
- Historique des températures : Max / min

Hygromètre

- Gamme de mesure : de 20% à 95%
- Historique de l'humidité : Max / min

Boussole

- Affichage : 360° avec 8 directions
- Résolution : 1 degré

Prévisions météo

- Prévisions de 12 à 24 heures
- 4 statuts météo : Ensoleillé, éclaircies, nuageux, pluvieux

Date et heure

- Affichage : 24h ou 12h

Lampe LED



- Lampe LED forte luminosité
- Rétroéclairage 5 secondes LED

Ports

- Mini USB

Dimensions

- Dimensions du produit : 99 x 67 x 20 mm (L x l x P)
- Poids du produit : 71g



Contactez notre expert

Demande de devis au
01.72.08.01.14



Sonde therm. sans fil testo Saveris T3 D

101089-62

Code produit : 6624661



[Voir ce produit sur notre site](#)



Sur devis

Différentes sondes sont disponibles pour l'assemblage individuel du système testo Saveris?. Des variantes de sondes avec capteurs de température et d'humidité internes et externes permettent une adaptation parfaite à toutes les applications. Les sondes radio sont disponibles au choix, avec ou sans écran (types D). Sur l'écran sont affichées les valeurs de mesure actuelles, l'état des piles et la qualité de la connexion radio. Lors du cycle de mesure, les sondes enregistrent les données mesurées et les envoient à la base à intervalles réguliers. En cas de dépassement des valeurs limites, la transmission est immédiatement lancée. La mémoire de la sonde garantit que les données de mesure ne se perdent pas en cas de perturbation de la connexion radio. Son alimentation est exclusivement réalisée par 4 piles LR6 (non fournies). Un concept de piles optimisé garantit l'absence de problèmes en cas de non utilisation prolongée de la mémoire de la sonde. La transmission de données de la sonde radio se fait à une fréquence de 868 MHz et sur une portée d'env. 300 m en champ libre.



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Testeur d'huile de friture

Composés polaires : 0-4% CP - Déclaration de conformité CE

Code produit : 11708292  [Voir ce produit sur notre site](#)



656.67 €

Expédition : 1 semaine

Ce testeur d'huile de friture permet de faire des mesures de contrôle directement sur tous types d'huiles de friture.

Il est essentiellement adapté pour les établissements ayant un usage fréquent ou intensif de la friteuse comme les restaurants, les cantines…etc.

Ce thermomètre de cuisine indique sur l'affichage digital en % la charge des composés polaires sur l'huile grâce à une mesure directe dans une température de 50°C à 200°C.

Sa robuste sonde 0+220°C permet de mesurer d'une façon correcte et fiable.

Robuste, cet appareil de mesure étanche à la poussière et à l'eau conformément à l'indice de protection IP 67 est doté d'un boîtier en ABS résistante aux chocs.

Ce testeur est livré avec une valise de rangement, mode d'emploi simplifié et protocole d'étalonnage.

Caractéristiques :

- Fabrication Française

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Composés polaires : 0-4% CP
Résolution : 0,5% CP / Précision : $\pm 2\%$
- Température : +50 +200°C
Résolution : 1°C / Précision : $\pm 1^\circ\text{C}$
- Fonction : DATA HOLD
- Étanche IP67
- Avec gaine de protection antichoc
- Température de service
10 +50°C
Sonde 0+220°C
- 1 pile CR2477
- Durée de la pile : ± 5 ans
- Dimensions : 109 x 54 x 22 mm
- Boitier ABS
- Déclaration de conformité CE
- Livré en valise, avec certificat d'étalonnage et mode d'emploi

Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
904432311	Testeur d'huile de friture	0-40% CP / +50+200°C	656.67 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermolab professionnel

Amplitude : -50+150°C / -58+302°F

Code produit : 16713167  [Voir ce produit sur notre site](#)



11.80 €

Expédition : 1 semaine

Ce thermolab professionnel est un équipement de mesure permettant de contrôler la température de cuisson des viandes et peut servir à d'autres applications.

Il est adapté à une utilisation professionnelle comme les laboratoires et les restaurants.

Équipé d'une robuste sonde perçante en inox, ce thermomètre électronique mesure la température de -50°C à 150°C.

Ce thermomètre de cuisine est aussi doté d'un affichage digital en Celsius ou en Fahrenheit avec une résolution de 0.1°.

NB : Sur demande avec Certificat d'Étalonnage Traçable "EU"

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+150°C / -58+302°F
- Résolution : 0.1°



- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (0+100 $^{\circ}\text{C}$) / $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (+32+212 $^{\circ}\text{C}$) sinon $\pm 2^{\circ}\text{C}/\pm 4^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox perçante: 125 mm - \varnothing 3.5 mm
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- En Blister French Cooking

Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
360972825	Thermolab professionnel	-50+150 $^{\circ}\text{C}$ / -58+302 $^{\circ}\text{F}$	11.8 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre de poche professionnel

Amplitude : -50+300°C / -58+572°F

Code produit : 13613840  [Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **40.40 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre de poche professionnel est un instrument de mesure servant à contrôler la température des liquides ou solides.

Adapté aux applications générales, cet équipement de mesure peut être utilisé par les restaurants, les pâtisseries, les laboratoires…etc.

Il est doté d'une solide sonde en inox perçante qui détecte la température d'une plage de -50°C à +300°C.

Ce thermomètre électronique se range dans la poche une fois la sonde rotative à 180° rentrée.

Livré avec certificat de précision garantie, ce mesureur affiche via son écran digital les valeurs maximales et minimales, et permet aussi de maintenir la température affiché via DATA HOLD.

NB : Sur demande avec Certificat d'Étalonnage Traçable "EU".

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Fabrication Française
- Amplitude : -50+300°C / -58+572°F
- Précision garantie : $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ (-20+100°C) / $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (+4+212°C) sinon $\pm 1^{\circ}\text{C}/\pm 2^{\circ}\text{F}$
- Avec certificat de précision garantie
- Sonde inox perçante : 115 mm - Ø 3.5 mm
- Rotation de la sonde 180°
- Résolution : 1°
- Fonctions : MAX/MIN - DATA HOLD
- Bouton de ré-initialisation
- Compatible avec induction
- Avec numéro individuel
- Couleur : gris
- Avec mode d'emploi en plusieurs langues
- En boîte ACCROCHABLE HCCP

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
416511908	Thermomètre de poche professionnel	-50+300°C / -58+572°F	40.4 €
836254391	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital de cuisson pour barbecue

Amplitude : 0+300°C / 32+572°F

Code produit : 8797749



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **37.40 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digital de cuisson pour barbecue est un ustensile de cuisine essentiellement conçu pour mesurer la température des viandes cuites sur barbecue ou au four.

De fabrication Française, ce mesureur est adapté à une utilisation intense aux milieux professionnels comme les restaurants, les cantines, les hôtels…etc.).

Il dispose d'une solide sonde fourchette en inox qui prend la température d'une plage de 0°C à 300°C.

Pratique, ce thermomètre de cuisine programme la température souhaitée en fonction de 6 types de viandes préprogrammés : bœuf, porc, poulet, dinde, veau et agneau.

Son alarme se déclenche lorsque la température programmée est atteinte.

Il propose aussi 4 niveaux de cuisson : rare, saignant, à point, bien cuit à paramétrer selon le besoin.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.



Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : 0+300°C / 32+572°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (0+130°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (+32+266°F), $\pm 4^{\circ}\text{F}$ (267+392°F) sinon $\pm 4^{\circ}\text{C}/\pm 8^{\circ}\text{F}$
- Sonde fourchette inox : 140 mm (dévissable et nettoyable au lave vaisselle)
- 6 types de viandes pré-enregistrés
- 4 niveaux de cuisson
- Rétro-éclairage
- Alarme
- Anneau de suspension
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- En Blister French Cooking

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
874243216	Thermomètre digital de cuisson pour barbecue	0+300°C / 32+572°F	37.4 €
715393410	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital imperméable

Type K / -200+1300 °C / - 328 + 2372 °F Résolution :
0.1° (-50 + 200) / 1° (+200+1300)

Code produit : 6765257



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **123.98 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digital imperméable est un équipement de mesure conçu pour la prise de température à c¹/₂ur en cuisson sous vide.

Ayant un usage professionnel, ce mesureur est adapté aux métiers de la bouche et la restauration.

Ce thermomètre électronique de type K permet de mesurer dans une large gamme de température allant de -200 °C à 1330°C.

Il est doté d'un écran rétro éclairé pour une lecture facile même dans l'obscurité.

Ce thermomètre de cuisson étanche IP66 est protégé contre les poussières et les jets d'eau.

De plus, ce thermomètre digital est doté de la fonction température relative : il calcule la différence entre la température de référence prise sur le moment et celles suivantes.

Il s'adapte à 3 modèles de sondes (à commander) :

- Modèle sonde 1m50

- Modèle sonde 2m



- Modèle sonde 2m50

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : 200+1300 °C / - 328 + 2372 °F
- Résolution : 0.1° (-50 + 200) / 1° (+200+1300)
- Précision : ±1°C / 0.3% -200+1300°C) ±2°F (-328+2372°F) cela dépend de la sonde utilisée avec le thermomètre
- MAX/MIN
- Maintien des données
- Température relative
- Rétro - éclairage
- Étanche : IP 66
- Fonctionne aussi avec adaptateur (non fourni)
- En valise
- Sonde non fournie

Options :

Sonde 1m50 :

- Sonde extra longue et flexible : spécial four à pizza
- Thermocouple avec connecteur de type K Mignon IEC 584 Ø 2 L = 1500 mm

Sonde 2m :

- Sonde extra longue et flexible : spécial pour four à pizza
- Thermocouple avec connecteur de type K Mignon IEC 584 Ø 2 L = 2000 mm

Sonde 2m50 :

- Sonde extra longue et flexible : spécial pour four à pizza
- Thermocouple avec connecteur de type K Mignon IEC 584 Ø 2 L = 2500 mm

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Modèle	Amplitude	Prix HT
143777506	Thermomètre digital imperméable	-	200+1300 °C / - 328 + 2372 °F	123.98 €



97350995	Sonde	1m50	-	88.16 €
494806978	Sonde	2m	-	117.03 €
75190279	Sonde	2m50	-	129.44 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital testeur d'eau

Amplitude : 0-3000 $\mu\text{S/cm}$

Code produit : 15092230  [Voir ce produit sur notre site](#)



48.67 €

Expédition : 1 semaine

Caractéristiques techniques :

- Etanche IP67
- Précision : $\pm 5\%$
- Mesure en micro Siemens par cm ($\mu\text{S/cm}$)
- Pour tous les professionnels qui utilisent l'eau en boisson ou en préparation
- Pour les tests minéraux
- Batterie non remplaçable (durée environ 3 ans)
- Blister
- Mode d'emploi en plusieurs langues

Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
330199813	Thermomètre digital testeur d'eau	0-3000 $\mu\text{S/cm}$	48.67 €

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital type T

Amplitude : -50+200°C / -58+392°F

Code produit : 5751325



[Voir ce produit sur notre site](#)



15.87 €

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digitale type T permet de surveiller la température de cuisson des viandes et peut aussi servir à d'autres applications.

Cet appareil de mesure est adapté à divers usages professionnels, comme les applications agro-alimentaires.

Ce robuste thermomètre électronique est doté d'une solide sonde perçante de 125 mm de longueur qui n'abîme pas les aliments en garantissant des résultats précis.

Ergonomique, ce thermomètre de cuisson contrôle des températures allant de 0°C à 100°C (affichage aussi en Fahrenheit).

De plus, il permet un affichage digital de 0.1° de résolution pour une lecture facile.

NB : Sur demande avec Certificat d'Etalonnage Traçable "EU".

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Fabrication Française
- Amplitude : -50+200°C / -58+392°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (0+100°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (+32+212°F) sinon $\pm 2^{\circ}/\pm 4^{\circ}$
- Sonde inox perçante: 125 mm - \varnothing 3.5 mm
- 1 pile LR44
- En Blister French Cooking
- Avec mode d'emploi en plusieurs langues

Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
377993158	Thermomètre digital type T	-50+200°C / -58+392°F	15.87 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital à sonde

Amplitude : -50+200°C

Code produit : 5736629



[Voir ce produit sur notre site](#)



25.33 €

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digital à sonde est conçu pour vérifier la température des aliments liquides ou solides.

Il est adapté à une utilisation professionnelle dans des procédés industriels et de catering.

Ce thermomètre de cuisine type T dispose d'un écran digital qui affiche les résultats en Celsius ou en Fahrenheit et aussi la valeur maximale et minimale.

Sa plage de température est de -50°C à 200°C avec une résolution de 1°C.

Cet appareil de mesure est doté aussi d'une robuste sonde perçante en inox qui mesure la température des aliments à cœur sans les abîmer.

De plus, ce thermomètre électronique est résistant à l'eau grâce à sa protection IP65.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Amplitude : -50+200°C
- Précision : $\pm 1^\circ\text{C}$ (-20+120°C) sinon $\pm 2^\circ\text{C}$
- Résolution : 1°C
- Sonde inox perçante : 125 mm - $\varnothing 5\text{mm}$
- Fonction : Maxi/Mini
- Étanche IP 65
- Compatible avec induction
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- En Blister French Cooking

Modèle disponible

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
962052717	Thermomètre digital à sonde	-50+200°C	25.33 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital à sonde pour bouteille

Amplitude : 0+50°C +32+122°F

Code produit : 12493131



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **37.40 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digital à sonde pour bouteille est un équipement de mesure conçu pour vérifier la température optimale des boissons alcooliques.

Il est souvent adapté aux bars et restaurants pour un usage professionnel.

Ce thermomètre de cuisine est doté d'un affichage digital lisant la température d'une plage de 0°C à +50°C (+32+122°F).

Sa rigide sonde perçante en inox s'immerge à 25 mm pour connaître la température idéale des liqueurs.

Lorsque le vin atteint le nombre de degrés recherchés, une alarme se déclenche.

Livré en coffret cadeau, ce thermomètre électronique rétroéclairé est doté d'un rangement esthétique sous forme de bouteille.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Fabrication Française
- Amplitude : 0+50°C / +32+122°F
- Résolution : 0.1°
- 16 températures optimales préprogrammées
- Sone inox perçante : 100 mm - Ø 3.5 mm
- Avec relevés de dégustation
- Rétro éclairage
- Alarme
- En coffrer cadeau
- Mode d'emploi en plusieurs langues

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
766827249	Thermomètre digital à sonde pour bouteille	0+50°C / +32+122°F	37.4 €
140462490	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre digital étanche

Amplitude : -50+300°C / -58+572°F

Code produit : 2876714



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **35.78 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre digital étanche est un équipement de mesure servant à contrôler à cœur la cuisson des aliments liquides ou solides.

De fabrication Française, ce thermomètre électronique est utilisé par les professionnels de la cuisine.

Il est doté d'une solide sonde perçante en inox qui résiste aux températures élevées.

Avec son écran de 1° de résolution, ce thermomètre de cuisine affiche clairement le résultat allant de -50°C à +300°C.

Cet appareil de mesure compatible induction se fixe sur les parois métalliques grâce à son dos aimanté.

Afin d'éviter le contact direct avec le récipient, ce thermomètre de cuisson est muni d'un crochet qui le maintient pour ne pas toucher le fond.

Le temps de mesure souhaité est réglé par le timer, lorsque le seuil est atteint une alarme se déclenche.



NB : Sur demande avec Certificat d'Étalonnage Traçable "EU"

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+300°C / -58+572°F
- Résolution : 1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20°+130°C) / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-4°F+266°F) sinon $\pm 4^{\circ}\text{C}$ / $\pm 8^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox perçante : 125 mm - \varnothing 3.5 mm
- Timer : 99H - 59M - 59
- Étanche IP65
- Alarme
- Dos aimanté
- Avec crochet inox
- Compatible induction
- En Blister French Cooking
- Livré avec clip de fixation

Accessoire :

-
- Pile d'amplitude : 1.5 V - LR44

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
25025662	Thermomètre digital étanche	-50+300°C / -58+572°F	35.78 €
397927015	Pile	1.5 V - LR44	2.75 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre hygromètre intérieur extérieur

Amplitude : -50+70°C / -58+158°F / 20-99%RH

Code produit : 6992662



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **25.70 €**

Expédition : 1 semaine

De fabrication Française, ce thermomètre hygromètre intérieur extérieur est conçu pour un contrôle simple et rapide des conditions ambiantes d'un local.

Cet appareil de mesure à usage professionnel est adapté aux entrepôts de stockage, agricultures, élevages…etc.

Il est doté d'un double grand affichage pour une lecture claire avec mémoire maxi et mini des résultats relevés.

Grâce à sa fonction INT/EXT, ce thermomètre électronique affiche la température intérieure et extérieure d'une plage de -58 à +158°F.

Son alerte pour le gel se déclenche lorsque la température extérieure est inférieure à 0°C.

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.

Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+70°C / -58+158°F / 20-99%RH

Techni-Contact
253 rue Gallieni
92774 - Boulogne Billancourt
Tél : 01 55 60 29 29
Fax : 01 83 62 36 12



- Résolution : 0.1° / 1%
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ / $\pm 2^{\circ}\text{F}$ / $\pm 5\%\text{RH}$
- Câble : 200 cm
- Double affichage
- Fonctions thermomètre : MAX/MIN - INT/EXT - Alerte pour le gel
- Fonction hygromètre : INT
- En Blister BIOTEMP
- Avec mode d'emploi

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V Micro AAA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
402023058	Thermomètre hygromètre intérieur extérieur	-50+70°C / -58+158°F / 20-99%RH	25.7 €
832803328	Pile	1.5 V Micro AAA	4.23 €



Contactez notre expert

Alex MASMEJEAN au
01 84 19 58 40



Thermomètre sonde digital

Amplitude : -50+300°C / -58+572°F

Code produit : 8691045



[Voir ce produit sur notre site](#)



À partir de **47.22 €**

Expédition : 1 semaine

Ce thermomètre sonde digital est un instrument de mesure pour multiusage servant à contrôler la température aussi bien pour les liquides que pour les aliments.

Les restaurants, les professionnels du secteur agroalimentaire utilisent ce thermomètre électronique.

Il dispose d'une robuste sonde en inox rotative à 90° qui peut détecter rapidement la température d'une plage de -50°C à 300°C.

Ce thermomètre de cuisson est doté d'une grande visibilité (résolution 0,1°) pour lire les résultats en Celsius ou en Fahrenheit.

De plus, ce mesureur est pourvu de différentes fonctions : température minimale et maximale, le maintient des données et une alarme sonore lors du dépassement de la valeur programmée.

NB : Sur demande avec Certificat d'Étalonnage Traçable "EU"

Minimum de commande 10 pièces - en dessous nous consulter.



Caractéristiques :

- Fabrication Française
- Amplitude : -50+300°C / -58+572°F
- Résolution : 0.1°
- Précision : $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (-20+150°C) / $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (+150+250°C) $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (-4+302°F) / $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (+302+482°F) sinon $\pm 4^{\circ}\text{C}/\pm 7^{\circ}\text{F}$
- Sonde inox : 110 mm - \varnothing 4.7 mm
- Sonde rotative 90°
- Compatible avec induction
- Alarme
- Temp.MIN/MAX
- DATA HOLD
- Mode d'emploi en plusieurs langues
- En Blister French Cooking

Accessoire :

- Pile d'amplitude : 1.5 V - LR 6 AA

Modèles disponibles

Réf. TC	Libellé	Amplitude	Prix HT
642967717	Thermomètre digital de poche	-50+300°C / -58+572°F	47.22 €
465583675	Pile	1.5 V - LR 6 AA	4.85 €

