



BIOWIN Sp. z o.o.  
93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141  
tel.: +48 (42) 682 92 55, fax: +48 (42) 682 92 50  
www.biowin.pl biowin@biowin.pl

## Termometr do pieczenia i gotowania 140/30mm



**SYMBOL**

**100100**

**KOD EAN**

**5904816011722**

### CHARAKTERYSTYKA / FUNKCJE / DANE TECHNICZNE

Zakres temperatur od  $-10^{\circ}\text{C}$  do  $+100^{\circ}\text{C}$   
Tolerancja błędów do ok  $\pm 2^{\circ}\text{C}$

Analogowy termometr z wychyłowym wskaźnikiem na szczycie termometru. Zakres temperatur  $-10^{\circ}\text{C}$  -  $+100^{\circ}\text{C}$ . Wyposażony w etui, które chroni termometr przed uszkodzeniami mechanicznymi. Idealny do pracy w kuchni, np.: pomiaru temperatury mięsa, potraw.

#### Inne produkty z tej kategorii:

Termometry do pieczenia gotowania: 100200, 100400, 100500, 100600

### DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł /wys [cm]	Ilość sztuk	netto/brutto [kg]
Sztuka	3/3/14	1	0,02
Opakowanie jednostkowe	11/3/18	1	0,03
Opakowanie zbiorcze	20/20/11	10	0,3
Paleta Euro	120/80/170	3600	140

### PRZEZNACZENIE

Idealny do pracy w kuchni, np.: pomiaru temperatury mięsa, potraw.

### INFORMACJE DODATKOWE

Posiada Atest PZH

**PKWiU**

26.51.51.0

**VAT**

23%