



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## TERMÓMETRO DIGITAL PARA ALIMENTOS GASTROMAQ

CODIGO: 7419

- Termómetro de inserción tipo pincho diseñado para medir la temperatura interna de alimentos sólidos, líquidos y semisólidos. Cuenta con un sensor de alta sensibilidad que ofrece lecturas rápidas en una pantalla LCD de fácil visualización. Es una herramienta indispensable para garantizar que las carnes, panes y preparaciones alcancen la temperatura de seguridad necesaria para eliminar bacterias.
- **Rango de Medición:** De -50°C a +300°C (o su equivalente en Fahrenheit).
- **Precisión:** pm 1°C en los rangos de cocción estándar.
- **Material de la Sonda:** Acero inoxidable de grado alimenticio resistente a la corrosión.
- **Funciones:** Botón de encendido/apagado, cambio de unidad (C/°F) y función "Hold" para congelar la lectura en pantalla.
- **Alimentación:** Batería de botón (generalmente LR44) de larga duración con función de auto-apagado para ahorro de energía.
- **Largo de la sonda:** Aproximadamente 145 mm
- **Largo total:** 23 cm aprox.
- **Pantalla:** LCD de 2 cm 1 cm aprox.
- **Usos:** Control de temperatura en carnes



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



(términos de cocción), control de fermentación en panadería, medición de temperatura de aceites, almíbares, leche y líquidos en general.

---

Categorías: [RECIÉN LLEGADOS](#), [Termómetros para alimentos](#)

- Termómetro de inserción tipo pincho diseñado para medir la temperatura interna de alimentos sólidos, líquidos y semisólidos. Cuenta con un sensor de alta sensibilidad que ofrece lecturas rápidas en una pantalla LCD de fácil visualización. Es una herramienta indispensable para garantizar que las carnes, panes y preparaciones alcancen la temperatura de seguridad necesaria para eliminar bacterias.
- **Rango de Medición:** De -50°C a +300°C (o su equivalente en Fahrenheit).
- **Precisión:** pm 1°C en los rangos de cocción estándar.
- **Material de la Sonda:** Acero inoxidable de grado alimenticio resistente a la corrosión.
- **Funciones:** Botón de encendido/apagado, cambio de unidad (C/°F) y función "Hold" para congelar la lectura en pantalla.
- **Alimentación:** Batería de botón (generalmente LR44) de larga duración con función de auto-apagado para ahorro de energía.
- **Largo de la sonda:** Aproximadamente 145 mm
- **Largo total:** 23 cm aprox.
- **Pantalla:** LCD de 2 cm 1 cm aprox.
- **Usos:** Control de temperatura en carnes (términos de cocción), control de fermentación en panadería, medición de temperatura de aceites, almíbares, leche y líquidos en general.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Largo total: 23 cm aprox.



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



Pantalla: LCD de 2 cm 1 cm aprox.



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**