

基于遵循烹饪和冷却的经济HACCP规格，COOK N COOL 数字温度计让您在无需打开烤箱门的情况下，查看所需的内部烹调温度，以及追踪食品的冷却度。DTT361-01 COOK N COOL可在烤箱内监视烹饪时间和食物内部温度。DTT361-01的探针可置入烤箱内的食物。烤箱门在探头电线上紧紧地关闭，LCD显示屏则安置在烘箱外面。用户可审阅三个读取数字：计时器倒数，实际温度和设定温度。烤箱一旦达到所需的温度和/或设定时间时，烘箱将发出报警声。

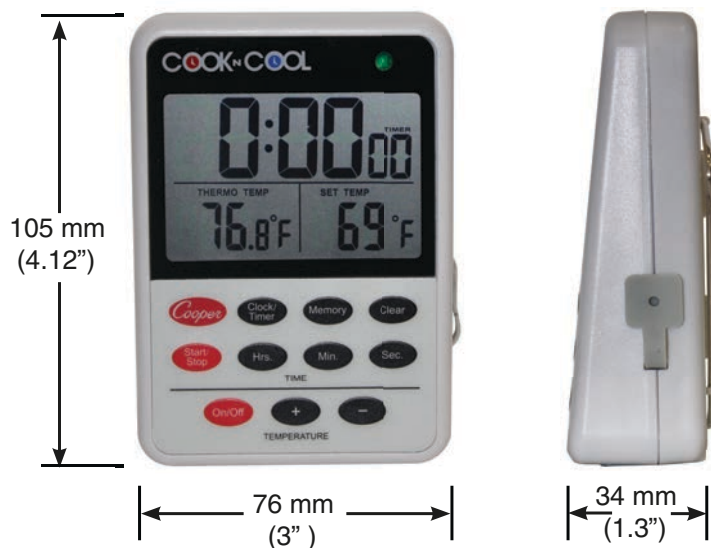
特别设计的具硅胶套的热敏电阻电缆，不易磨损或让潮气渗入内部。

规格

- 温度范围：-31°至200°C (-25°至392°F)
- 温度精确度：
 - $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{F}$) -20°至150°C (-4°至302°F)
- 分辨率：0.1° 温度/1.0° 设定温度
- 耐热，硅氧烷护套电缆
- ABS塑料外壳
- 磁力挂墙架
- 后探头存储插槽
- 橡胶脚
- 大型易读的LCD2.25寸×1.5寸 (57毫米×38毫米)
- 电池操作
- IP44 防水等级
- 提供可更换探头
- 1年保养

包装信息

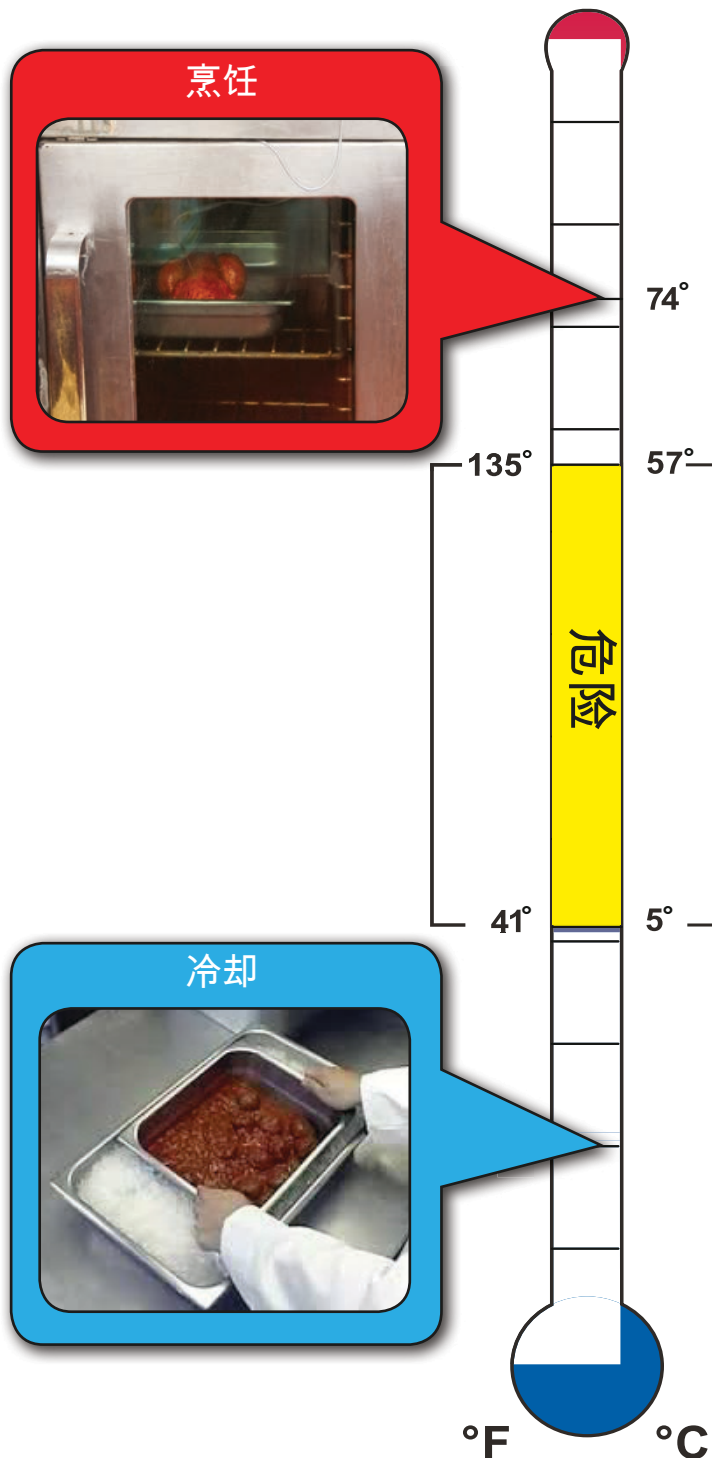
- 每包重量：7盎司 (相等于198克) 连/探头
- 包装尺寸：140毫米×235毫米×54毫米 (5.5吋×9.25吋×2.125吋)
- 包装立体：0.06
- 每包可容纳数量 (1) /每个集装箱可容纳数量 (36)



COOK N COOL

您烹饪和冷却过程检测的首选，一个装置就可做到！

基于烹饪和冷却的经济HACCP规格，COOK N COOL 数字温度计让您在无需打开烤箱门的情况下，查看所需的内部烹调温度，以及追踪食品的冷却度，以确保达到合适的冷却温度。此外，持续的最小/最大之显示参数让用户监视食物在烹饪时所达到的温度（热/冷）。“高报警”将在食物达到预设时间限制时启动，而“低报警”用于监测食物冷却过程最为理想。80 分贝声量在嘈杂的餐馆厨房中容易听到，也可在前方的目测指示器看到。



COOK N COOL 功能特点

- 广泛的数字温度计型号：-31°至200°C (-25°至392°F)
- 用于食物冷却过程的全自动时间/食品温度监测
 - 确定不超过6小时的冷却时间以符合食品安全和监管规格
 - 如果食物超过危险温度范围的时间，分贝音量和目测警报将启动
- 用于食物烹饪和冷却的倒计时器
- 分贝音量和目测警报将在无人操作时响起，也作提示用
- 计时设定记忆
- 耐热硅橡胶护套电缆以及易清洗的防水探头
- 包括耐用的磁力和电线吊架