



CONTROL MEASUREMENT SYSTEMS

Termómetro para vinos TERMOWINE

Especificaciones técnicas

Termómetro digital especial para vino con temperatura idónea predeterminada para los siguientes tipos de vino: Bordeaux, Bourgogne, Cabernet, Champagne, Chardonnay, Chianti, Languedoc-Roussillon, Loire, Merlot, Pinot, Porto, Rhone, Rose de Provence, Bordeaux Blancs, Sud-Ouest, Zinfandel

Características

1. Medición de temperatura mediante sonda plegable.
2. Temperatura óptima prefijada para 19 tipos de vino.
3. Hasta 4 memorias disponibles para pre-fijar la temperatura ideal para los vinos favoritos del cliente.
4. Cuenta atrás de hasta 30 minutos para la oxigenación óptima del vino antes de servirse.
5. La pantalla digital muestra el tipo de vino pre-seleccionado, así como su temperatura actual y la óptima.
6. La pantalla parpadea mostrando el status de temperatura: Demasiado caliente, Óptima, Demasiado fría.
7. Un sonido "beep" se oye cuando se alcanza la temperatura óptima para el servicio.
8. Cinta protectora en la parte trasera del aparato.
9. Pantalla digital luminosa de LCD.
10. Lectura seleccionable en °C o en °F.
11. Sonda metálica de medición de temperatura plegable de 110 mm.
12. Autoapagado después de 30 min. de no utilización.
13. Tamaño de la pantalla: 25 x 25mm(top); 10 x 46mm (bottom)
14. Tamaño del producto: 42 x 30 x 245mm (desplegado); 42 x 30 x 130mm (plegado)
15. Funciona con 2 pilas AAA



LAS IMAGENES PUEDEN VARIAR DEL ORIGINAL; INFORMACIÓN SUJETA A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

Cualquier duda o aclaración favor de llamarnos, estamos para SERVIRLE

México: [-52] 55-5300-4517, 55-5312-2536, 55-5300-4271

Querétaro: [-52] 442-3400-250, 442-3400-251

Puebla: [-52] 222-219-9999, 222-887-0114

Toluca: [-52] 722-197-7033

