

Termómetros Termômetros Thermometers

CARTON: 144 U
PACK / MINIM: 1 U



Cocción horno
Cozimento forno
Cooking oven

452.55 - 6,5 x 7 x 4 cm
Inox / Stainless steel
+50°C a +300°C
4,20€/U

Refrigeradores / Congeladores
Geladeiras / Congeladores
Refrigerator / Freezer

452.56 - 6,2 x 7,3 x 4 cm
Inox / Stainless steel
-29°C a +20°C
4,20€/U



De bolsillo
De bolso
Pocket

452.58 - 14 x 2,8 x 2,8 cm
Inox / Stainless steel
-10°C a +100°C
4,80€/U



Digital de bolsillo
Digital de bolso
Digital pen style pocket

452.62 - 18 x 2,5 x 2 cm
Plástico / Plastic
-40°C a +230°C
17,00€/U



Temporizador eléctrico 60'
Electronic timer 60'

452.60 - 6 x 5,5 x 2 cm
Plástico / Plastic
CARTON: 72 U
PACK / MINIM: 1 U
7,60€/U

Identificación y archivo de muestras de alimentos Identificação e arquivo de amostras de alimentos Food samples - filing and identification

Ideal para catering, restauración colectiva y social. Permite estar conforme a los métodos de aseguramiento de la calidad y el HACCP. Responde a las condiciones de higiene y a las disposiciones específicas relativas a las toxi-infecciones alimentarias colectivas (TIAC). Cada día tomar una barquita (exenta de gérmenes). Rellenarla completamente con los alimentos a archivar. Cerrar con la tapa. Introducir en la parte superior del módulo después de haber retirado la barquita situada en la parte inferior, así la cronología de muestras almacenadas se hará automáticamente durante 5 o 7 días.

Ideal para catering, restauração colectiva e social. Permite estar de acordo com os métodos de garantia de qualidade e ao HACCP. Responde às condições de higiene e disposições específicas relativas às toxicoinfecções alimentares colectivas (TIAC). Cada dia utilizar uma «barqueta» (isenta de germes). Preenchê-la completamente com os alimentos a serem arquivados. Fechar com tampa. Introduzir na parte superior do módulo depois de retirar a «barqueta» na parte inferior. Desta forma a cronologia das mostras armazenadas se fará de maneira automática durante 5 ou 7 dias.

Ideal for catering 'collective and social food services. Conforms to quality assurance standards and HACCP. Meets hygiene conditions and social meal service and specific regulations related to collective alimentary toxin-infection (TIAC). How to use day one: Fill sterilized container with food sample and close lid. Insert at the top of stack. The samples can be kept for 5-7 days.



Soporte mural Supporte parede Wall holder

Soporte mural para 5 módulos, para cámara fría.
Suporte parede para 5 módulos, para cámara fría.
Wall holder for 5 modules, for a cold store.

112.90
53 x 14 x 30 cm
Inox / Stainless steel
CARTON / MINIM: 1 U
122,00€/U



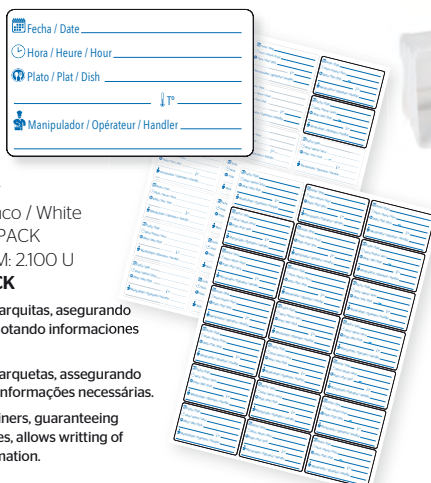
Etiquetas
Labels

112.69
6,8 x 3,8 cm
Papel / Paper
Blanco / Branco / White
CARTON: 19 PACK
PACK / MINIM: 2100 U
40,00€/PACK

Etiquetas para barquitas, asegurando trazabilidad y anotando informaciones necesarias.

Etiquetas para barquetas, assegurando rastreamento e informações necessárias.

Labels for containers, guaranteeing the I.D. of samples, allows writing of necessary information.



Barquita + tapa
Barqueta + tampa
Container + lid

112.88 - 220 ml
9 x 6,5 x 5 cm
PP - Translúcido / Translucent
CARTON / MINIM: 240 U
57,00€/100 U

Barquita + tapa para muestras testigo, sin gérmenes.

Barqueta + tampa para amostras, sem germes.

Container + lid for samples control, germ free.

Módulo
Modules

112.89
12 x 10,5 x 28,4 cm
PEHD
Blanco / Branco / White
CARTON: 4 U
PACK / MINIM: 1 U
46,00€/U

Módulo conservador 5 barquitas (5 días).
Módulo conservador 5 barquetas (5 dias).
Modules for preserving 5 samples (5 days).

