

# Matfer thermomètre de confiserie et friture de 80 à 200 °C gaine inox

Créée le: 16/11/2023

## 250331

# **FICHE PRODUIT**



 Matériau(x):
 Acier inoxydable

 Pays d'origine:
 FRANCE

 Code douane:
 9025118000

 Marque:
 MATFER

## **DESCRIPTIF PRODUI**

- √ Grande lisibilité
- √ Corps du thermomètre en verre, liquide rouge
- √ Gaine en polyamide inox haute résistance
- √ Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre
- √ Livré sous blister

#### DONNEES COMMERCIALES

Unité de vente: 1 Mini de commande: 1

### CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

| Dimensions Variante Commerciale |   |                      |        |                      |                            |  |  |  |
|---------------------------------|---|----------------------|--------|----------------------|----------------------------|--|--|--|
|                                 | Variar  | nte commerciale VC 1 | Varian | te commerciale VC -1 | Variante commerciale VC -2 |  |  |  |
| <u>Désignation</u>              | Matfer thermomètre de confiserie et friture de 80 à 200 °C gaine inox |                      |        |                      |                            |  |  |  |
| Contient                        |   |                      | VC-1   |                      | VC-2                       |  |  |  |
| Hauteur                         |   |                      |        |                      |                            |  |  |  |
| Longueur totale                 |   | 300 mm               |        |                      |                            |  |  |  |
| Largeur                         |   |                      |        |                      |                            |  |  |  |
| Volume                          |   |                      |        |                      |                            |  |  |  |
| Poids Net                       |   |                      |        |                      |                            |  |  |  |
| Poids Brut                      |   |                      |        |                      |                            |  |  |  |
| Code à barres                   |   | 3334492503310        |        |                      |                            |  |  |  |



# Matfer thermomètre de confiserie et friture de 80 à 200 °C gaine inox

Créée le: 16/11/2023

250331

| CARACTÉRISTIQUES PRODUIT |  |                    |                                    |        |  |  |  |  |
|--------------------------|--|--------------------|------------------------------------|--------|--|--|--|--|
| Dimensions du produit    |  |                    | Conditions d'utilisation           |        |  |  |  |  |
| Longueur utile           |  | 300 mm             | Température minimale d'utilisation | 80 °C  |  |  |  |  |
| Matière                  |  |                    | Température maximale d'utilisation | 200 °C |  |  |  |  |
| Matière principale       |  | Acier inoxydable   |                                    |        |  |  |  |  |
| Couleur & Finition       |  |                    |                                    |        |  |  |  |  |
| Couleur                  |  | TRANSPARENT / INOX |                                    |        |  |  |  |  |

### DONNÉES LOGISTIQUES

|               |        | UNITE               | SOUS-CO   | SOUS-CONDITIONNEMENT |           | COLIS |                     |                   | PALETTE        |                     |  |
|---------------|--------|---------------------|-----------|----------------------|-----------|-------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|--|
| Quantités     |        |                     | contient: |                      | contient: | 50    | sous-cdt            | contient:         | 18             | colis               |  |
|               |        |                     |           |                      | soit:     | 50    | unité(s)            | contient:         | 2              | couches             |  |
|               |        |                     |           |                      |           |       | contient:           | 9                 | colis / couche |                     |  |
|               |        |                     |           |                      |           |       |                     | soit:             | 900            | unité(s)            |  |
| Poids         | 0,157  | Net en kg           |           | Net en kg            | 7,        | 9     | Net en kg           | 141 <b>N</b>      |                | Net en kg           |  |
|               | 0,157  | Brut en kg          |           | Brut en kg           | 7,        | 9     | Brut en kg          | 141               |                | Brut en kg          |  |
|               | 0,000  | Net emballage en kg |           | Net emballage en kg  | 0,        | 0     | Net emballage en kg |                   | 0              | Net emballage en kg |  |
| Dimensions    | 4,000  | Hauteur en cm       |           | Hauteur en cm        | 46        | ,0    | Hauteur en cm       | 105 Hauteur en cr |                | Hauteur en cm       |  |
|               | 7,300  | Largeur en cm       |           | Largeur en cm        | 26        | ,0    | Largeur en cm       | 8                 | 30             | Largeur en cm       |  |
|               | 44,200 | Longueur en cm      |           | Longueur en cm       | 34        | ,0    | Longueur en cm      | 1:                | 20             | Longueur en cm      |  |
|               | 1,290  | Volume en dm³       |           | Volume en dm³        | 64        | ,5    | Volume en dm³       | 11                | 61             | Volume en dm³       |  |
| Code à barres | Туре   | EAN                 | Туре      | EAN                  | Туре      |       | EAN                 | Туре              |                | EAN                 |  |
|               | EAN13  | 3334492503310       |           |                      |           |       |                     |                   |                |                     |  |