

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/termometr-ciekłokrystaliczny-16c-do-30c-13cm-p-3187.html>



Termometr ciekłokrystaliczny (+16C do +30C) 13cm

Numer katalogowy	BR-080200
Kod producenta	BR-080200
Kod EAN	5904816910575

Opis produktu

Samoprzylepny termometr ciekłokrystaliczny to praktyczne i wygodne rozwiązanie dla każdego, kto potrzebuje dokładnie zmierzyć temperaturę produktów spożywczych, a także kontrolować temperaturę fermentacji podczas produkcji domowego wina i piwa. Ten niewielkich rozmiarów termometr pozwoli Ci również zadbać o optymalną temperaturę w akwarium!

- **Wielofunkcyjny** - służy do pomiaru temperatury wina, piwa, napojów, kontroli fermentacji przy wyrobie piwa i wina domowego, a także do celów akwarystycznych.
- **Prosty w użyciu** - samoprzylepny termometr ciekłokrystaliczny wskazuje temperaturę powierzchni, do której jest przyklejony.
- **Wygodny w aplikacji** - wystarczy przykleić go do zewnętrznej powierzchni butli, pojemnika fermentacyjnego, balonu czy akwarium, a następnie monitorować wskaźniki na skali termometru.
- **Precyzyjny pomiar** - termometr ciekłokrystaliczny wskazuje temperaturę od +16C do +30C na podstawie styku z produktem, którego jest mierzona temperatura, przez co wiesz kiedy Twoje nastawy, żywność lub akwarium potrzebują ochłodzenia lub ogrzania!
- **Czytelna skala** - kolor podświetlenia zmienia się w zależności od temperatury, umożliwiając szybkie odczytanie wyniku pomiaru.

Termometr ciekłokrystaliczny to idealne narzędzie pozwalające bezproblemowo kontrolować temperaturę produktów spożywczych. Jest również bardzo przydatny dla piwowarów i winiarzy, którzy chcą monitorować proces fermentacji w trakcie wytwarzania własnych trunków. W końcu termometr ten może być również używany w akwarystyce, gdzie kontrola temperatury wody jest kluczowa dla zdrowia i dobrej kondycji ryb i roślin.

Kształt termometru w formie paska o szerokości 1,8 cm i wysokości około 13 cm, sprawia, że jest on bardzo poręczny i łatwy w użyciu. Może być przyklejony (przy pomocy samoprzylepnej taśmy z tyłu termometru) np. do zewnętrznej powierzchni butelek, opakowań na żywność, pojemników fermentacyjnych, balonów czy akwarium, co umożliwia monitorowanie temperatury bez konieczności otwierania pojemników i narażania ich na zanieczyszczenia. Termometr świetnie sprawdzi się m.in. do umieszczenia na opakowaniach na ciasta i torty, gdzie niezwykle ważne jest, by produkty przechowywane były w odpowiednich dla nich warunkach.

Dzięki technologii ciekłokrystalicznej termometr wskazuje temperaturę w zakresie od +16C do +30C na podstawie styku z produktem. Czarny kolor termometru dodatkowo podkreśla kolor podświetlenia wskaźnika temperatury. W prosty sposób pomaga to zorientować się, czy temperatura jest taka jak wskazywana na skali (kolor zielony), nieco wyższa (kolor niebieski) lub nieco niższa (kolor żółto-brązowy).

Podsumowując, termometr ciekłokrystaliczny to bardzo przydatne narzędzie dla każdego, kto potrzebuje monitorować temperaturę artykułów spożywczych, proces fermentacji lub temperaturę w akwarium. Dzięki swojemu компактowemu rozmiarowi i łatwości użycia, ten termometr będzie doskonałym uzupełnieniem Twojego zestawu narzędzi kuchennych lub akwarystycznych.