

Ooni Digitales Infrarot Thermometer

Abmessungen (Produkt)

20 x 9 x 5 cm

Abmessungen (verpackt)

23 x 9 x 15 cm

SKU

UU-P25B00

Gewicht (Produkt)

0,2 kg

Gewicht (verpackt)

0,2 kg

Alle Produktspezifikationen sind ungefähre Angaben. Für weitere Details wenden Sie sich bitte an Ihren Ooni Account Manager.



Dieses hochwertige Infrarot Thermometer ist ein wichtiges Essential für jeden Pizzabend. Es ermöglicht jedem Pizzabäcker, die Oberflächentemperatur des Pizzasteins schnell und genau zu messen.

Eigenschaften und Vorteile

- **Infrarot Thermometer mit Laserführung**
Ein einfacher Klick auf den Auslöser aktiviert die Laserführung, um die Temperatur jeder Oberfläche in einem Bereich von -30 °C bis 550 °C zu messen. Der Messwert in Fahrenheit oder Celsius wird innerhalb von Sekunden angezeigt.
- **LCD-Farbbildschirm mit Hintergrundbeleuchtung**
Intuitive und leicht lesbare Benutzeroberfläche.
- **Farbcodierter Temperaturring**
Mit dem 12-Segment-Farbring, der sich je nach Temperatur ändert, können Sie die Temperatur in Ihrem Ooni Ofen schnell feststellen.
- **Temperatur-Scan-Modus**
Beim Scannen des Pizzasteins von vorne nach hinten werden 3 Temperaturmesswerte erfasst: Ein Minimalwert, ein Maximalwert und der Durchschnitt aller auf dem Stein gemessenen Werte.
- **Einfaches Umschalten zwischen den Anzeigen**
Wechseln Sie zwischen der Standard-, der Essential- und der Emissivitätsansicht, um die angezeigten Details so anzupassen, dass sie für jeden - vom neuen Pizzabäcker bis zum erfahrenen Pizzaioli - geeignet sind.
- **Praktische Aufhängeschlaufe**
Hängen Sie Ihr Thermometer mit der abnehmbaren Aufhängeschlaufe an einem Ooni Tischhaken-Set oder an einer Gürtelschlaufe auf.
- **Design Verbesserungen**
Profitieren Sie von attraktiven Design Verbesserungen, wie einem ergonomischen Griff und einem intuitiven Display, die das Benutzererlebnis optimieren.



sales@ooni.com