

Limiteur de température 93 °C

Fiche technique de l'article 014001211



Caractéristiques techniques

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Le limiteur de température à 93 °C permet un contrôle précis et une organisation des processus de température pour garantir la qualité des aliments. Le limiteur de température à 93 °C soutient la distribution et le stockage efficaces des aliments grâce à une surveillance fiable de la température.

Date de consultation : 14.03.2025, 07:07:37 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*