



Cooper ATKINS Thermometer

Ob Bimetall, Digital oder Thermocouple - mit den Qualitätsthermometern von Cooper ATKINS sind Sie stets im richtigen Temperaturbereich. Seit über 100 Jahren werden hier Thermometer in allen Varianten hergestellt und sind aus der modernen Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Kontrollieren von gefrorenen oder gekühlten Ladungen, das Überwachen der Temperatur am Frischhaltebuffet oder auch das Prüfen der Temperatur bei der Snackzubereitung - mit Cooper ATKINS kein Problem! In dieser Broschüre finden Sie eine kleine Auswahl der gängigsten Exemplare.

Cooper
ATKINS®
Accuracy to the Highest Degree



Digitalthermometer

Die innovative Technologie, die in den Cooper Atkins Thermolement-Instrumenten verbaut ist und von den anspruchvollsten Restaurantketten der Welt genutzt wird, ist auch in ausgewählten digitalen Thermometern verfügbar. Dadurch, dass Einstellungen direkt im Thermometer auf einem Chip gesichert werden, gehört das unbequeme Nachjustieren nun der Vergangenheit an. Sehr hohe Verlässlichkeit und eine Garantie auf Lebenszeit zeichnen diese Digitalthermometer von Cooper Atkins aus.



DPP400W



DFP450W

DPP800W

MAX Digitales Thermometer im Taschenformat

- Großes Display für einfaches Ablesen
- Wasserdicht nach IPX7
- Spülmaschinenfest



DPP800W

Im Test zum Überprüfen der max. Temperatur

Wasserdicht nach IPX7

Die Hochgeschwindigkeitsinstrumente sind wasserdicht nach IPX7 und auch in rauen Umgebungen sehr strapazierfähig.

Eine IPX7-Klassifizierung bedeutet, dass das Instrument bis zu 30 Minuten lang einen Meter tief unter Wasser verbleiben kann, ohne Schaden zu nehmen.

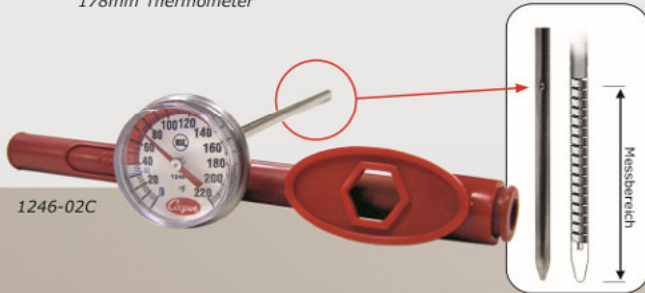
	DPP400W	DFP450W	DPP800W
Temperaturbereich	-40° bis 200°C (-40° bis 392°F)	-40° bis 232°C (-40° bis 450°F)	-40° bis 232°C (-40° bis 450°F)
Genauigkeit	±1°C (±2°F)	±1°C (±2°F)	±0,5°C (±1°F)
Einheit	0,1°	0,1°	0,1°
LCD Größe	22 mm (.875")	22 mm (.875")	38 mm (1,5")
Stablänge	70 mm (2.75")	121 mm (4.75")	102 mm (4")
Stromvers.	1,5V LR44 (1)	1,5V LR44 (1)	1,5V LR44 (1)
Auto. Abschalten	nach 10 min	nach 10 min	nach 10 min
Gewicht	28 g (1 oz)	20 g (0.7 oz)	28 g (1 oz)
Kennzeichnungen	IPX7 wasserdicht CE NSF	IPX7 wasserdicht CE NSF	IPX7 wasserdicht CE NSF
Garantie	Lebenszeit	Lebenszeit	Lebenszeit
Eigenschaften / Funktionen	Spülmaschinenfest Antimikrobielles Plastik Min / Max / Hold	Spülmaschinenfest Antimikrobielles Plastik Min / Max / Hold	Spülmaschinenfest Antimikrobielles Plastik Min / Max / Hold

Bimetallthermometer



2237-04
178mm Thermometer

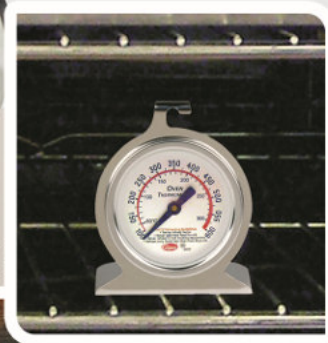
Es ist extrem wichtig, Lebensmittel während der Vorbereitung zu schützen. Wenn Sie mit potenziell risikoreichen Lebensmitteln arbeiten, stellen Sie sicher, dass sie nicht länger als vier Stunden in der "Gefahrenzone" zwischen 5° bis 57°C (41 bis 135°F) verbringen. Lebensmittel, die zu lange Temperaturen in diesem Bereich ausgesetzt waren, können nicht mehr unbedenklich konsumiert werden. Die finale Zubereitungstemperatur sollte immer mit einem Thermometer überprüft werden, niemals durch bloßes Ansehen oder Berühren der Lebensmittel.



1246-02C



323
Fleischthermometer



24HP-01C
HACCP Ofenthermometer

Das bimetallene Einstechthermometer 1246 von Cooper-Atkins verfügt über eine externe Markierung am Schaft, die die minimale Einlasstiefe anzeigt. Wir empfehlen, bimetallene Thermometer nicht für dünne, labile Lebensmittel zu verwenden (wie zum Beispiel Frikadellen, Meeresfrüchte oder Schweinekotelettes). Die bimetallinen Tests im Taschenformat verfügen über ein Vergrößerungsglas für einfacheres Ablesen, dazu eine Schutzhülse mit Drehschlüssel aus antimikrobiellem Plastik. Unsere 1246-02C Zifferblätter haben eine blaue Indikator-Markierung bei 0°C (Gefrierpunkt) für eine erleichterte Justierung, sowie eine in rot hervorgehobene HACCP-Gefahrenzone.



3210-08
Grillthermometer



3270-05
Frittierthermometer

	1246-02C	2237-04C	323	3270-05	24HP-01	3210-08
Temperaturbereich	-20° bis 100°C (0° bis 220°F)	-10° bis 104°C (0° bis 220°F)	54° bis 88°C (130° bis 190°F)	10° bis 285°C (0° bis 220°F)	50° bis 300°C (100° bis 600°F)	50° bis 300°C (100° bis 600°F)
Genauigkeit	±1°C (±2°F)	±1°C (±2°F)	±1°C (±2°F)	±5°C (±10°F)	±12,5°C (±25°F)	±12,5°C (±25°F)
Gehäuse	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Aluminium
Ziffernblatt Ø	25 mm (1")	38 mm (1.5")	64 mm (2,5")	64 mm (2,5")	51 mm (2")	64 mm (2,5")
Messfühler Ø x Länge	3,5 x 127 mm (.140 x 5")	3,8 x 178 mm (.15 x 7")	4,8 x 152 mm (.190 x 6")	6,4 x 381 mm (.140 x 5")	---	---
Linsenmaterial	Vergrößerndes Polycarbonat	Vergrößerndes Polycarbonat	Glas	Glas	Glas	Glas
Antimikrobielles Plastik	Ja, Schutzhülle	---	---	---	---	---
Gewicht	14 g (0.5 oz)	28 g (1 oz)	57 g (2 oz)	156 g (5.5 oz)	43 g (1.5 oz)	85 g (3 oz)
Kennzeichnungen	CE	NSF	NSF	---	NSF	NSF
Garantie	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr



2560

Thermometer für Kühl- und Gefrierschränke

Cooper Atkins Thermometer für die optimale Überwachung Ihrer gekühlten oder eingefrorenen Lebensmittel.

Das **2560** ist ein digitales Thermometer für niedrige Temperaturen. Sein Design erlaubt Hängen, Stehen oder Befestigung innerhalb des Lebensmittelbereiches in Kältekammern. Das große Display sorgt für ein müheloses Ablesen der Anzeige und der abnehmbare Rahmen ein einfaches Reinigen des Thermometers. Die Min/Max Funktion hilft beim Überwachen der Temperatur. Cooper Atkins gibt auf dieses Thermometer eine Garantie auf Lebenszeit.



PM180

PM180-01

- PM180 Einbauthermometer
- 2013 Luftmessfühler
- 2113 Feststoff Simulator Messfühler

PM180-02

- PM180 Einbauthermometer
- 2013 Luftmessfühler (2)

PM180-03

- PM180 Einbauthermometer
- 2113 Feststoff Simulator Messfühler (2)



330

335



25HP

PM180 - Das erste Einbauthermometer mit dualer Temperaturmessung. Dieses Thermometer kann zeitgleich Temperaturen an zwei unterschiedlichen Orten messen, zum Beispiel in Lagerräumen oder zwei getrennten Orten innerhalb eines Lagerschranks. Die Variante PM180-01 ist dabei mit einem Luftmessfühler und einem Feststoff Simulator ausgestattet. Dieses Thermometer verfügt u.a. über untereinander austauschbare Messfühler sowie Min/Max-Alarminstellungen.

	2560	25HP-01	330	335-01	PM180
Temperaturbereich	-30° bis 50°C (-22° bis 122°F)	-29° bis 27°C (-20° bis 80°F)	-40° bis 50°C (-40° bis 122°F)	-40° bis 25°C (-40° bis 80°F)	-32° bis 82°C (-25° bis 180°F)
Genauigkeit	±0,5°C (±1°F)	±1°C (±2°F)	±1°C (±2°F)	±1°C (±2°F)	±1°C (±2°F)
Einheit	0,1°	1°	2°	1°	0,1°
Gehäuse	Antimikrobielles Plastik	Edelstahl	Lebensmittelechtes Plastik	Edelstahl	Plastik
Maße	90 x 32 x 89 mm (3.56 x 1.25 x 2.5")	60 x 38 x 76 mm (2.375 x 1.5 x 3")	16 x 64 x 108 mm (.625 x .25 x 4.25")	121 x 22 x 29 mm (4.75 x .875 x 1.125")	127 x 95 x 22 mm (5 x 3.75 x .875")
LCD Größe	48 x 21 mm (1.89 x .83")	---	---	---	74 x 55 mm (2.91 x 2.165")
Linsenmaterial	Lebensmittelechtes Polycarbonat	Glas	---	Lebensmittelechtes Polycarbonat	---
Stromvers.	3V CR2032 (1)	---	---	---	1,5V AAA (1)
Gewicht	43 g (1.5 oz)	43 g (1.5 oz)	7 g (.25 oz)	28 g (1 oz)	142 g (5 oz)
Kennzeichnungen	CE NSF	NSF	NSF	NSF	CE
Garantie	Lebenszeit	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr
Eigenschaften / Funktionen	Min / Max Temp. Antimikrobielles Plastik				Min / Max Temp. Verschiedene Messfühler einsetzbar Alarmfunktion

Infrarotthermometer

Berührungslose Infrarotthermometer liefern unmittelbare Oberflächentemperaturen. Richten Sie einfach das Infrarotgerät (manche verfügen über einen Laserpointer) direkt auf den zu messenden Bereich, um dessen Temperatur zu ermitteln.

Infrarotthermometer sind ideal um Gegenstände in Schaukästen, Salatbars und Buffets zu überprüfen, ohne die Lebensmittel berühren zu müssen, wodurch Verunreinigungen verursacht werden können.

Infrarotthermometer sind ebenso optimal anwendbar um bewegliche Maschinen, Rohre oder Geräte Überkopf zu erreichen.



481
DualTemp2 Infrarot
mit RTD-Messfühler

Die Modelle 480 und 481 sind mit einem Einstechmessfühler ausgestattet, um innere Lebensmitteltemperaturen zu erfassen.



480
Infrarot mit RTD-Messfühler

Abstand-zu-Punktgröße Verhältnis (D:S)

Je weiter vom Objekt entfernt, desto größer die gemessene Oberfläche. Diese optische Einheit wird ausgedrückt als Verhältnis von der Distanz zum Messbereich, geteilt durch den Durchmesser des Messbereichs.

$$D:S = 6:1$$



462 - Infrarotthermometer in schlanker Ausführung

	462	480	481
Temperaturbereich			
Infrarot Messfühler	-40° bis 280°C (-40° bis 536°F) ---	-33° bis 220°C (-27° bis 428°F) -55° bis 330°C (-67° bis 624°F)	-40° bis 280°C (-40° bis 536°F) -40° bis 200°C (-40° bis 392°F)
Genauigkeit			
Infrarot Messfühler	±2°C (±4°F) ---	±2°C (±4°F) ±1°C (±2°F)	±1°C (±2°F) ±0,5°C (±1°F)
Einheit	0,1° (1° über 230°C)	0,1° (1° über 200°C)	0,1°
Arbeitsbereich	0° bis 50°C (32° bis 122°F)	0° bis 50°C (32° bis 122°F)	0° bis 50°C (32° bis 122°F)
Laser	Einzelpunkt	---	Einzelpunkt
D:S	6:1	1:1	3:1
Strahlungskraft	0,97	0,95 (0,1 - 1 einstellbar)	0,97
Auto. Abschalten	7 sek.	15 sek.	20 sek.
Stromvers.	9V Alkaline (1)	CR2032 3V Knopfzelle (1)	9V Batterie (1)
Maße	184 x 56 x 38 mm (7.375 x 2.25 x 1.5")	155 x 41 x 22 mm (6.125 x 1.68 x 1.625")	168 x 35 x 64 mm (6.625 x 1.375 x 2.5")
Betriebsdauer	12 Stunden	min 30 Stunden	100 Stunden
Gewicht	142 g (5 oz)	73 g (2,5 oz)	170 g (6 oz)
Kennzeichnungen	CE	CE	CE NSF
Garantie	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr



TW3
Großer Multifunktions-timer



TM60
Mechanischer 60 Min Timer mit langem Läuten



DTT361
Thermo-Timer fürs Kochen
mit Zeit- und Temperatur-
alarm

Timer

Die Timer von Cooper-Atkins sind dank ihrer großen, einfach zu lesenden Displays kinderleicht zu benutzen. Diese Timer verfügen über eine verstellbare Lautstärke, Stoppuhr, Wand- oder Magnetaufhängung, rutschfestem Untergrund und schmutzabweisende Bedienelemente. Wiederherstellungsfunktionen helfen dabei, kostbare Zeit in der Küche zu sparen.



FT24
Digitaler Timer



TFS4
Timer - Multistation

	DTT361	FT24	TFS4	TM60	TW3
Arbeitsbereich	23:59:59 hh:mm:ss	23:59:59 hh:mm:ss	99:59 hh:mm (mm:ss)	Bis 60 Minuten	99:59 mm:ss
Temperaturbereich	0° bis 200°C (32° bis 392°F)	---	---	---	---
Genauigkeit	±2°C (±4°F)	---	---	---	---
Einheit	1 Sek	1 Sek	1 Min bzw. 1 Sek	1 Min	1 Sek
Stromvers.	1,5V AAA (1)	1,5V „C“ (4)	1,5V „C“ (4) Optional Netzadapter	---	1,5V AAA (1)
Memory / Wdh	Ja	Ja	Ja	---	Ja
Modus	---	---	Zählt auf- oder abwärts	---	---
Alarmlautstärke	---	90 dB	90 dB	70 dB	70 dB
Gehäuse	ABS Plastik	ABS Plastik	ABS Plastik	Edelstahl	ABS Plastik
LCD Maße	48 x 35 mm	22 x 54 mm	76 x 76 mm	---	38 x 76 mm
Gewicht	113 g (4 oz)	539 g (19 oz)	523 g (18 oz)	113 g (4 oz)	85 g (3 oz)
Kennzeichnungen	CE	CE	CE	---	CE
Garantie	1 Jahr	2 Jahr	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr
Eigenschaften / Funktionen	Abgewinkelter und austauschbarer Messfühler (Ø4 x 165 mm) 1m Kabel	Lautstärke regelbar Zus. optischer Alarm One-Touch Start/Stop	Fett- und wasserabweisend hh:mm bzw. mm:ss umschaltbar 4 Zeiten parallel One-Touch Start/Stop	---	---

32311-K mit 50336-K
DuraNeedle Fühler

EconoTemp™ Thermocouple

Das EconoTemp™ Slim-Line Modell liegt perfekt in der Hand und ist extra leicht zu bedienen.

Das Messgerät ist kompatibel mit allen Type-K Fühlern und somit perfekt geeignet für den Einsatz an mehreren Standorten.

Die Gummihülle schützt das Messgerät vor Stößen und lässt sich zur Reinigung leicht entfernen und wieder anbringen. Ebenso ist die Gummischutzhülle mit einer Halterung für alle Type-K Fühler versehen.

Erhältlich ist das Messgerät in 2 verschiedenen Varianten mit jeweils **5 Jahre Garantie**.

	32311-K	32322-K
Temperaturbereich	-40° bis 260°C -40° bis 500°F	-40° bis 538°C -40° bis 1000°F
Genauigkeit	± 1°C (± 2°F)	± 0,5°C (± 1°F)
Einheit	1°	0,1° bis 257°C
Reaktionszeit	1 - 4 Sekunden Abhängig vom Fühler	1 - 4 Sekunden Abhängig vom Fühler
Fühler	Alle Type K Fühler	Alle Type K Fühler
Gehäuse	ABS	ABS
Stromvers.	1,5V AAA (3)	1,5V AAA (3)
Betriebsdauer	4500 Stunden	1500 Stunden
Auto. Abschalten	10 Min	10 Min
Gewicht	170 g (6 oz)	170 g (6 oz)
Kennzeichnungen	CE NSF	CE NSF
Garantie	5 Jahre	5 Jahre



93230-K
32311-K mit 50336-K
DuraNeedle Fühler und
Wandhalterung



93233-K EconoTemp™ Kit:

- ✓ 32311-K Messinstrument
- ✓ 50012-K abgewinkelter Oberflächenfühler
- ✓ 50306-K Ofen / Gefrierfühler
- ✓ 50336-K DuraNeedle Fühler
- ✓ 9368 Wandhalterung
- ✓ 14235 Koffer (850g)

93230-K EconoTemp™ Combo Pack

- ✓ 32311-K Messinstrument
- ✓ 50336-K DuraNeedle Fühler
- ✓ 9368 Wandhalterung



Type-K Fühler v.l.n.r.:
50306-K Air / Oven Probe
50335-K Insertion Probe
50337-K DuraNeedle Direct Connect Probe
50210-K MicroNeedle Direct Connect Probe
50209-K MicroNeedle Probe
50012-K Bell Surface Probe

Mit extra
dünnem Fühler



94020-K EconoTemp™ Combo Pack II

- ✓ 32311-K Messinstrument
- ✓ 50337-K Direct Connect DuraNeedle Fühler
- ✓ 9368 Wandhalterung

F&B Tec GmbH

Food & Beverage Equipment

www.f-b-tec.de



AROUND STORES

AROUND STORES

www.f-b-tec.de

Die neue FETCO® EXTRACTOR™
Filterkaffeemaschinen

Die Touchscreen-Serie von FETCO




FETCO

www.f-b-tec.de

Lebensmittelregale



Hygienisch lagern in Kühlräumen und Küchen.

www.f-b-tec.de



F&B Tec GmbH - Food & Beverage Equipment - Deutschland

Vertrieb von amerikanischen
Gastronomiegeräten und
Zubehörtartikeln in Deutschland.

Gutsweg 2
D-09221 Neukirchen
Deutschland / Sachsen

Tel.: +49 (0) 371 262 00 40
Fax: +49 (0) 371 262 00 41
Web: www.f-b-tec.de