

TERMÓMETRO PARA NEVERA 150 X 24 MM (409)



- **Precisión y Fiabilidad:** Los termómetros analógicos para neveras proporcionan lecturas consistentes y fiables, lo que es crucial para la conservación adecuada de alimentos y medicamentos.
- **Durabilidad y Sencillez:** Su diseño sin componentes electrónicos los hace resistentes a fallos y muy fáciles de usar, sin necesidad de configuraciones complejas.
- **Seguridad Alimentaria:** Al mantener un control preciso de la temperatura, se reduce el riesgo de proliferación de bacterias en los alimentos, asegurando su conservación en condiciones óptimas.
- **Ahorro Económico:** Un buen control de la temperatura ayuda a evitar el desperdicio de alimentos y medicamentos, lo que se traduce en un ahorro económico considerable.



Garantía: 3 Años

Un termómetro analógico para nevera es un instrumento esencial para el control de la temperatura en refrigeradores y congeladores.

Tradicionalmente, estos termómetros están compuestos por un tubo de vidrio que contiene un líquido, generalmente alcohol teñido o mercurio, que se expande o contrae según la temperatura.

El termómetro se calibra con una escala graduada, en grados Celsius, permitiendo una lectura precisa de la temperatura interior del aparato.

Su diseño compacto y duradero lo hace ideal para uso doméstico o comercial, y su facilidad de instalación y lectura lo convierte en una herramienta muy práctica.

Estos termómetros no requieren baterías, lo que los hace ecológicos y económicos a largo plazo.

Termómetro para nevera.

Recomendaciones de Uso:

Ubicar el termómetro en una zona central de la nevera o congelador para obtener una lectura más precisa.

Evitar colocarlo en áreas propensas a cambios rápidos de temperatura, como cerca de la puerta o junto a alimentos calientes.

Revisar regularmente la temperatura y ajustar los controles de la nevera o congelador según sea necesario.

Usar el termómetro como guía para detectar posibles problemas de funcionamiento en el aparato.

Familiarizarse con la temperatura recomendada para distintos tipos de alimentos y ajustar el refrigerador o congelador de acuerdo a estas necesidades.

Recomendaciones de Mantenimiento:

Limpiar el termómetro regularmente con un paño suave para garantizar lecturas precisas.

Evitar golpes o caídas que puedan dañar el tubo de vidrio o alterar la calibración.

Verificar periódicamente que el líquido del termómetro fluye libremente y no presenta burbujas de aire, lo cual podría afectar la precisión de la medición.



🏠 España

Carretera Madrid-Irún, Km. 417

Olaberria

☎ 943 880 063 - 943 880 855

📠 943 880 770

✉ gamesa@s-gamesa.com

De lunes a jueves de 7:30 a 18:00

Viernes hasta las 17:00

Sábados de 9:00 a 12:00.