

41 rue Dulong  
F-75017 Paris (France)  
Tél. : + 33 142 27 79 08  
Fax : + 33 142 27 49 95  
[business@eurobusiness-fr.com](mailto:business@eurobusiness-fr.com)  
[www.eurobusiness-fr.com](http://www.eurobusiness-fr.com)

**VOUS PROPOSE**  
**OFFERS YOU**

## Pop Up

Thermomètre de Cuisson

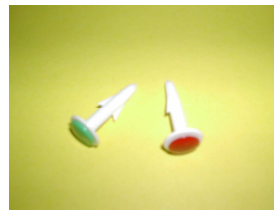


**Pop Up** Thermomètre de Cuisson

**Pour une cuisson SAINE et Savoureuse.**

**Pop Up** Thermomètre de Cuisson

**Sont des thermomètres de cuisson  
assurant au consommateur une cuisson parfaite,  
donc sans risque sanitaire.**



**Pop Up** Thermomètre de Cuisson

**se placent idéalement dans le cadre de votre entreprise  
visant à promouvoir des produits sains, sans risque pour le consommateur  
et apportant une tranquillité d'esprit quant à la cuisson des aliments**



**Le meilleur moyen de savoir  
si votre viande  
est parfaitement cuite !**

# Pop Up

## Thermomètre de Cuisson



### Description

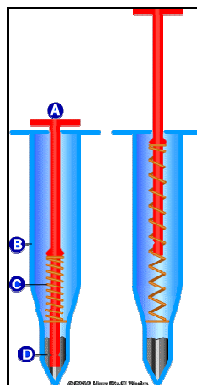
- Le **Pop & Up** est un thermomètre de précision pour la cuisson des volailles, des viandes et des poissons. Sa précision permet d'atteindre les températures idéales à l'intérieur des aliments pour assurer une cuisson parfaite et savoureuse.

### Caractéristiques

- Le **Pop & Up** offre beaucoup d'avantages aussi bien à l'industriel qu'au consommateur.
- Une mesure précise de la température  
Chaque **Pop & Up** est conçu pour agir à une température précise allant de 59°C à 90°C. Il existe une grande variété de **Pop & Up**, chacun adapté au type, au poids et à la taille des aliments.
- L'assurance d'une cuisson saine  
Parce que le **Pop & Up** est programmé pour réagir exactement à la température interne des aliments, pour une cuisson saine et parfaite.
- Compatibilité  
Le **Pop & Up** peut être utilisé avec tous les modes de cuisson : Four, micro-ondes, rôtissoire, etc.
- Facile à utiliser  
Le **Pop & Up** est facile à insérer dans tout type de viande. Il offre au consommateur une véritable sécurité et facilité, assurant ainsi sa fidélité au produit.

### Applications

- Utilisable pour toutes les volailles entières ou découpées, les jambons, les gigots d'agneaux, tous les rôtis de viande et les poissons.



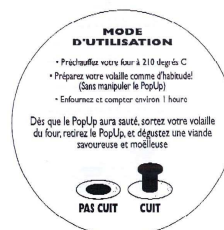
## Pop & Up Specifications

Les différents modèles.

Référence	Température d' Activation	Couleur du Timers	Application
138 <sub>S</sub>	59°C	Jaune	Steak, Bœuf saignant, Poisson.
144 <sub>S</sub>	62°C	Orange	Steak à point, Jambon précuit moins de 1,8 Kg.
157 <sub>S</sub>	69°C	Vert	Porc, Agneau à point.
163 <sub>S</sub>	73°C	Bleu	Agneau rosé moins de 1,8 Kg, Bœuf à point de 2 Kg, Bœuf bien cuit moins de 1,8 Kg, Blanc de Dinde entier moins de 2 Kg, Rôti de Porc moins de 1,8 Kg.
180 <sub>S</sub>	82°C	Rouge	Agneau à point moins de 1 Kg, Blanc de Dinde entier plus de 3 Kg, Rôti de Dinde moins de 2 Kg.
<b>185<sub>S</sub></b>	<b>85°C</b>	<b>Blanc</b>	<b>Poulet rôti, Rôti de Dinde.</b>
203 <sub>S</sub>	95°C	Blanc	Canard, Oie, Chapon.
138 <sub>L</sub>	59°C	Jaune	Bœuf grosse pièce saignant, Poisson.
144 <sub>L</sub>	62°C	Orange	Bœuf saignant moins de 1,8 Kg, Jambon précuit plus de 1,8 Kg.
157 <sub>L</sub>	69°C	Vert	Bœuf gros rôti, Porc à point plus de 2 Kg.
163 <sub>L</sub>	73°C	Bleu	Blanc de Dinde entier plus de 2 Kg, Bœuf saignant plus de 3 Kg, Bœuf à point moins de 2 Kg, Rôti de Porc plus de 2 Kg.
180 <sub>L</sub>	82°C	Rouge	Dinde moins de 10 Kg, Rôti de Porc de 2 à 4 Kg, Bœuf à point de 3 à 4 Kg.
185 <sub>L</sub>	85°C	Blanc	Dinde plus de 10 Kg.

**S** Petit modèle

**L** Grand modèle



Une expérience de plus de 10 années.

*More than 10 years of experience.*

Une équipe de qualité.

*A team of quality.*

Un réseau de correspondants sur tous les continents.

*A network of correspondents on all the continents.*

Des partenaires dans le monde entier.

*Partners in the whole world.*

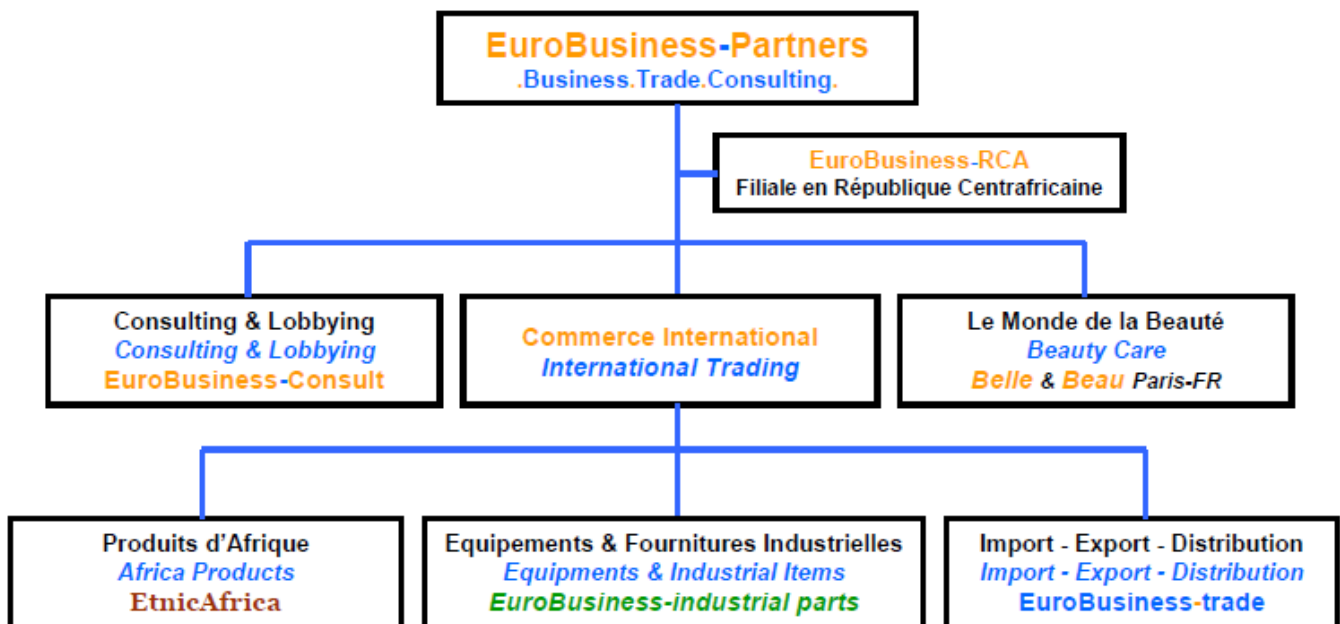
Une veille technologique et commerciale permanente.

*A permanent technological and commercial survey.*

Un choix de fournisseurs et de partenaires pour satisfaire nos clients.

*A large range of suppliers and partners in order to satisfy our customers.*

## ORGANIGRAMME / ORGANIZATION CHART



## ZONES DE PROSPECTIONS / CANVASSING

Europe – Afrique – Moyen Orient – Asie

*Europe – Africa – Middle East – Asia*