



TERMÓMETROS

El control de la temperatura es una de las mejores maneras de proteger sus alimentos! El dispositivo de medición de temperatura puede ser un termómetro, termistor, termopar u otro dispositivo que indique la temperatura de los alimentos, el aire o el agua. Los vastagos o sensores no pueden estar contruidos de vidrio a menos que los sensores esten encerrados en una cubierta irrompible.

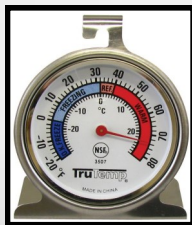
Los termómetros deben ser...

- Mantenido y calibrados de acuerdo con el intervalo de uso previsto for el fabricante.
- Facil de leer.
- Colocado en el lugar mas calido en una unidad de mantenimiento en frio o en el lugar mas fresco en una unidad de mantenimiento en caliente.
- Cada unidad debe tener al menos un termometro integrado o fijo de forma permanente.

Los termómetros infrarojos no son aceptables para la temperatura de los alimentos, el aire o el agua. Solo miden la temperatura de la superficie, no la del aire ni la del interior de los alimentos.



**Unidad
Que se
Mantienen
frias**



**Unidades
que se
mantienen
calientes**

Termómetros Para Alimentos

- Los termómetros para alimentos deben estar facilmente accesibles.
- Los termómetros para alimentos deben tener una precision de 2°F deben ser en incrementos de 2°F en la escala.
- Los termómetros para alimentos deben medir la temperatura interna de los alimentos.
- La sonda del termometro debe ser adecuada para medir productos delgados. Un termometro es aceptable si la sonda se puede insertar en el producto de modo que haya una cantidad igual de alimento alrededor del punto de deteccion de temperatura y si el punto de deteccion de temperatura esta en la punta de la sonda o cerca de ella.

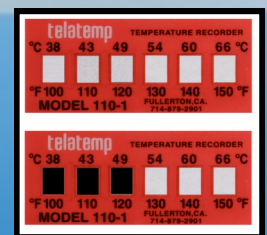
Termómetros de Aire y Agua

- Los termómetros para alimentos no son aceptables para la temperature del aire a menos que esten equipados con una sonda de aire.
- Los indicadores de tiempo y temperature, que vienen en varias zonas de temperature, mostraran si la temperature del aire se sale de los rangos aceptables.
- Los termómetros de aire y agua deben ser precisos a 3°F y debe ser en 2°F incrementos en la escala.
- Los termómetros de aire y agua estan disenados para unidades que se mantienen caliente y unidades que se mantienen frias.



**Alimentos
Frios o
Calientes**

**Unidad de
Manten-
imiento en
Frio o
Aaliente**



**Indicador de
Temperatura de
Tiempo**

Cosas Que Debe Tomar en Cuenta

FUNCIONA EL TERMOMETRO?

ESTA VISIBLE Y ASEGURADO A LA UNIDAD? ESTA UTILIZANDO EL TERMOMETRO ADECUADO PARA EL TRABAJO?

If tienes dudas, Podemos ayudarte! Vendemos termómetros para refrigerador/congelador a \$2.50 cada uno.