

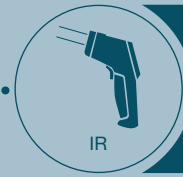


Deseo un termómetro plegable que quepa en cualquier bolsillo.

testo 104 IR

testo 826-T2

Deseo medir de modo no destructivo, pero controlar la temperatura interior si es necesario.



Deseo medir de modo no destructivo (sin contacto).



¿Cómo desea medir con su termómetro?

Deseo penetrar el producto y controlar la temperatura interior.



Deseo un termómetro plegable que quepa en cualquier bolsillo.

testo 103

Siempre del mismo modo - deseo una sonda fija.

testo 106

No necesito un termómetro plegable.

Mis tareas de medición son:

Siempre de modo diferente - deseo una sonda intercambiable.

testo 108

Valores de temperatura importantes

Entrada de mercancías

Almacenamiento



Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menuillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Carne picada (fabricada y vendida in situ)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Preparados de carne (procedente de la UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Preparados de carne (fabricada y vendida in situ)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne fresca	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado – congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado – ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos lácteos recomendado	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Huevos (a partir de 18 días de la puesta)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Clasificación del envejecimiento de la grasa

Proporción de TPM en el aceite de fritura



Grasa de fritura no usada	< 1 ... 14 % TPM
Ligeramente usada	14 ... 18 % TPM
Usada, pero todavía apta	18 ... 22 % TPM
Muy usada, renovar grasa	22 ... 24 % TPM
Grasa de fritura gastada	> 24 % TPM

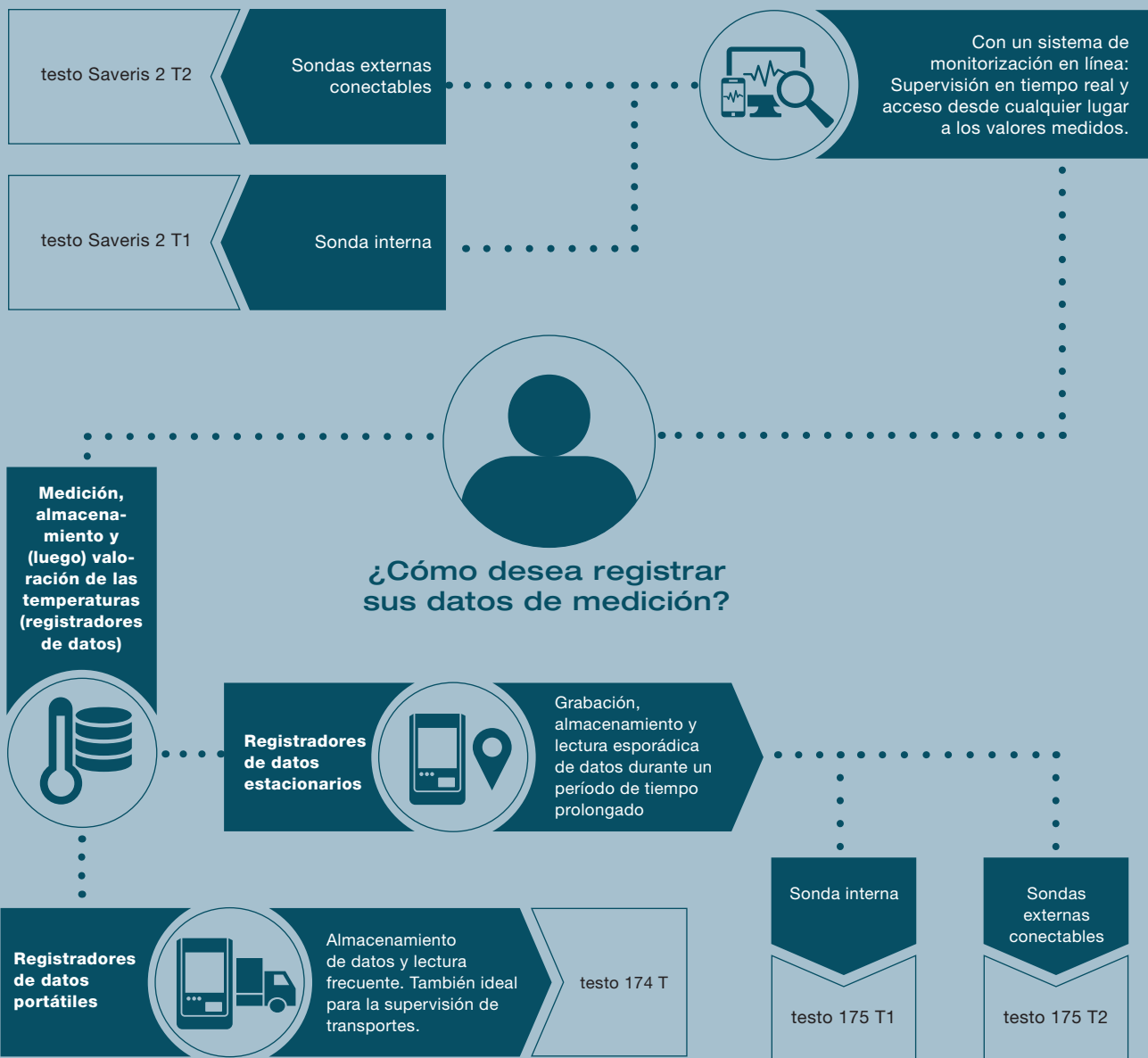
Valores de temperatura importantes

Producción de comidas

Despacho de comidas





Comida caliente para despacho próximo (carne/pescado)	≥ +80 °C mín. 3 min. ≥ +72 °C mín. 10 min.	≥ +65 °C
Platos fríos Delicatessen, verdura cruda, fiambres, ensaladas no conservadas, aderezos (leche, huevo), postres	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Helado	Producción caliente (=Pasteurización) +85 °C Calentamiento breve +65 °C Calentamiento a largo plazo Producción fría ≤ -10 °C	≤ -18 °C (en embalajes listos) ≤ -5 °C (despacho de helado suelto)



Valores de temperatura importantes


Entrada de mercancías

Almacenamiento

		
Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menudillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Carne picada (fabricada y vendida in situ)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Preparados de carne (procedente de la UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Preparados de carne (fabricada y vendida in situ)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne fresca	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado – congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado – ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos lácteos recomendado	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Huevos (a partir de 18 días de la puesta)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Clasificación del envejecimiento de la grasa

Proporción de TPM en el aceite de fritura

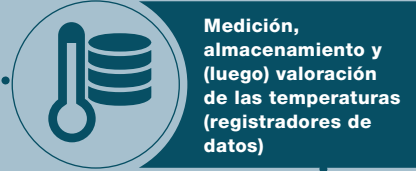
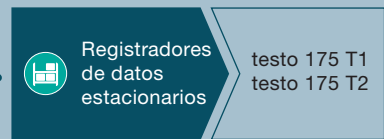
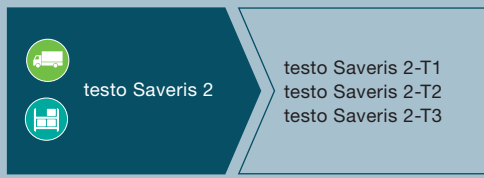
	
Grasa de fritura no usada	< 1 ... 14 % TPM
Ligeramente usada	14 ... 18 % TPM
Usada, pero todavía apta	18 ... 22 % TPM
Muy usada, renovar grasa	22 ... 24 % TPM
Grasa de fritura gastada	> 24 % TPM

Valores de temperatura importantes

Producción de comidas

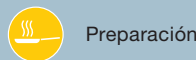
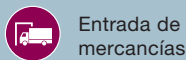
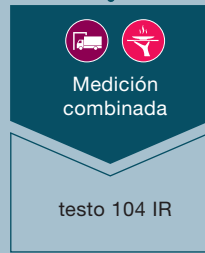
Despacho de comidas

		
Comida caliente para despacho próximo (carne/pescado)	≥ +80 °C mín. 3 min. ≥ +72 °C mín. 10 min.	≥ +65 °C
Platos fríos Delicatessen, verdura cruda, fiambres, ensaladas no conservadas, aderezos (leche, huevo), postres	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Helado	Producción caliente (=Pasteurización) +85 °C Calentamiento breve +65 °C Calentamiento a largo plazo Producción fría ≤ -10 °C	≤ -18 °C (en embalajes listos) ≤ -5 °C (despacho de helado suelto)



¿Qué método de medición desea usar?

Importante:
En el sector alimentario se debe brindar una certificación APPCC de los dispositivos. Los termómetros deben coincidir con la norma EN 13485. La norma EN 12830 es válida para los registradores de datos de temperatura.



Valores de temperatura importantes

Entrada de mercancías



Almacenamiento



Valores de temperatura importantes	Entrada de mercancías	Almacenamiento
Carne fresca (ungulados, caza mayor)	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Aves de corral frescas, lagomorfos, caza menor	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Menudillos	≤ +3 °C	≤ +3 °C
Carne molida (procedente de la UE)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Carne picada (fabricada y vendida in situ)	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Preparados de carne (procedente de la UE)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Preparados de carne (fabricada y vendida in situ)	≤ +4 °C	≤ +4 °C
Productos cárnicos, alimentos finos	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne fresca	≤ +2 °C	≤ +2 °C
Pescado ahumado	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Carne, pescado – congelados	≤ -12 °C	≤ -12 °C
Carne, pescado – ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos ultracongelados	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Helado	≤ -18 °C	≤ -18 °C
Productos lácteos recomendado	≤ +10 °C	≤ +10 °C
Productos horneados con relleno sin hornear	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Huevos (a partir de 18 días de la puesta)	+5 ... +8 °C	+5 ... +8 °C

Clasificación del envejecimiento de la grasa

Proporción de TPM en el aceite de fritura



Grasa de fritura no usada	< 1 ... 14 % TPM
Ligeramente usada	14 ... 18 % TPM
Usada, pero todavía apta	18 ... 22 % TPM
Muy usada, renovar grasa	22 ... 24 % TPM
Grasa de fritura gastada	> 24 % TPM

Valores de temperatura importantes

Producción de comidas



Despacho de comidas



Comida caliente para despacho próximo (carne/pescado)	≥ +80 °C mín. 3 min. ≥ +72 °C mín. 10 min.	≥ +65 °C
Platos fríos Delicatessen, verdura cruda, fiambres, ensaladas no conservadas, aderezos (leche, huevo), postres	≤ +7 °C	≤ +7 °C
Helado	Producción caliente (=Pasteurización) +85 °C Calentamiento breve +65 °C Calentamiento a largo plazo Producción fría ≤ -10 °C	≤ -18 °C (en embalajes listos) ≤ -5 °C (despacho de helado suelto)