



catering thermometers

ETI biedt een assortiment keukenthermometers en accessoires die ideaal zijn voor intensief gebruik in de drukke omgeving van restaurants, cafés, bars, cafetaria's enz. Waar de voedselveiligheid essentieel is !

De keuze van de juiste thermometer voor voedsel- en cateringgebruik is, per definitie, zeer belangrijk omdat men met maximale nauwkeurigheid de temperatuur wilt bepalen en men in het veelvuldig dagelijks gebruik, op het toestel kan vertrouwen

Selectiecriteria voor een digitale thermometer:

- juiste meetbereik
- resolutie van de aanwijzing, te weten 1 °C, 0,1 °C of 0,01 °C
- gewenste nauwkeurigheid
- responsietijd of wel de reactie op de temperatuurverandering

Natuurlijk mogen praktische en gevoelsmatige overwegingen meespreken.

- handzaam en eenvoudig in het gebruik
- vuilafstotend, te reinigen met vochtige doek
- waterbestendig, waterdicht
- duurzaam in gebruik, robuust, stootvast

Koelkast & vrieskast temperatuur

Koelkasten en diepvriezers op de juiste temperatuur houden is van cruciaal belang voor een juiste voedselveiligheid tijdens de opslag.

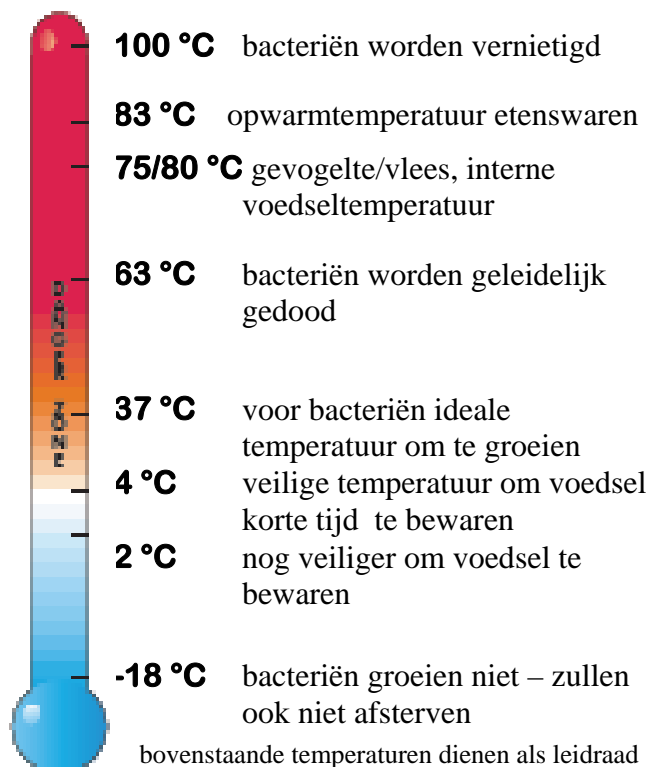
Voedsel dient te worden bewaard in een koelkast met een minimum temperatuur van 4 °C, maar dit is alleen voor korte perioden. Het is beter om het voedsel op te slaan in een koelkast op 2 °C.

Levensmiddelen die zijn opgeslagen in een vriezer moeten regelmatig worden gedraaid en bewaard bij een temperatuur tussen -18 en -22 °C omdat bacteriën bij deze temperaturen niet groeien.

Veilige voedseltemperaturen

Om voedselvergiftiging te voorkomen, is het essentieel om bacterievorming en de groei van bacteriën tegen te gaan. Geheel voorkomen is onmogelijk. Goede hygiëne in acht nemen, restanten van voedsel goed koud bewaren. Het risico op voedselvergiftiging is vrij groot bij het ontdooien van voedsel op kamertemperatuur. Ontdooi eten dan ook altijd in de koelkast of in de magnetron en bak of kook het zo snel mogelijk na het ontdooien.

De meeste bacteriën gaan snel dood bij temperaturen tussen 75 en 100 °C. De gevaarlijke zone is tussen 5 tot 70 °C waarbij bacteriën snel groeien. Daarom is het belangrijk wanneer voedsel in de magnetron wordt verwarmd, er geen koude plekken in de etenswaren ontstaan. Evenzo geldt dat wanneer voedsel of sausen worden opgewamd, dit dient te geschieden tot een temperatuur boven 75 °C.



bovenstaande temperaturen dienen als leidraad