

FOOD SAFETY

Quick tip

COMO CALIBRAR SU TERMÓMETRO

Método de punto de congelamiento

1. Llena un envase con hielo. Preferiblemente machacado si lo tiene. Agrega agua limpia hasta que el envase se llene. Agita la mezcla de agua y hielo.
2. Sumerge la punta de el sensor del termómetro en la mezcla de agua y hielo, de modo que el área de detección, generalmente alrededor de una pulgada en un termómetro de tallo bimetalico y menos de una pulgada en los termocouples y los termómetros digitales, este sumergida totalmente. No dejes que la punta de el sensor toque los lados o el fondo del envase. Espera 30 segundos, o hasta que el indicador de temperatura se detenga.
3. En termómetros bimetalicos, sostén la tuerca de calibración sobre la superficie inferior de la cabeza del dial con seguridad - o con la herramienta unida a la envoltura - y con una llave gira la perilla de calibración hasta que el termómetro indique 32°F (0°C).



Método de Punto do ebullición

1. Hierve agua limpia en una cacerola profunda.
2. Sumerge la punta de el sensor del termómetro en el agua hirviendo y asegurate que el área de detección este totalmente sumergida. De nuevo, no dejes que la punta de el sensor toque los lados o el fondo de la cacerola. Espera 30 segundos, o hasta que el indicador de temperatura se detenga.
3. En termómetros bimetalicos, sostén la tuerca de calibración sobre la superficie inferior de la cabeza del dial con seguridad o con la herramienta unida a la envoltura y con una llave gira la cabeza del dial hasta que el termómetro lea 212°F (100°C) (o al punto apropiado de ebullición a su elevación).



NOTA: Algunos de los termómetros más modernos no requieren calibración. Para los que requieren calibración, sigue las instrucciones de manufactura para la calibración.

Source: National Restaurant Association
Educational Foundation.
312/715-1010, Ext.701.

