

Termómetro Comark para no alérgenos

Confiable para la medición de temperatura en alimentos



¿Por qué un termómetro púrpura?

Las alergias alimentarias son un creciente problema de salud pública. Un estudio reciente dice que 15 millones de estadounidenses sufren de alergias alimentarias.

Ocho alimentos son los principales alérgenos: leche, huevos, pescados, paltas, frutos secos (nueces, almendras), trigo, soya y crustáceos (camarones, cangrejos).

La prevención de la contaminación cruzada de estos alimentos se está volviendo más y más importante. Los planes de HACCP ahora detallan la separación de alimentos o ingredientes que producen alergias así como la separación de utensilios.

El púrpura es el color acordado en la industria de alimentos para identificar aquellos libres de alérgenos.

Utilice el nuevo termómetro digital de bolsillo KM400AP para testeado de temperaturas cuando se quiere estar seguro de mantener estos alimentos separados.

KM400AP Alérgeno Termómetro digital de bolsillo

- Color para procedimiento de alergia a alimentos
- Punta fina, respuesta en menos de 6 segundos
- Impermeable
- Calibrable manualmente

Rango temperatura: -50°C / -58°F a 200°C / 400°F
Exactitud: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ / $\pm 2^{\circ}\text{F}$
Resolución: $0,1^{\circ}\text{C}$ / $0,1^{\circ}\text{F}$