

# Nhiệt kế

Temperature measuring devices

Bất kỳ thiết bị điện lạnh cho bạn sử dụng nên được trang bị với một nhiệt kế đo nhiệt độ bên trong của tủ lạnh.

Đo nhiệt độ bên trong thực phẩm bằng cách quay số hoặc túi kỹ thuật số kim loại-thân cây cho thấy nhiệt kế hoặc độ.

Nhiệt kế phải được làm sạch và làm vệ sinh trước khi được đưa vào thực phẩm và sử dụng để ngăn chặn ô nhiễm các thực phẩm.

## HIỆU CHUẨN CỦA MỘT QUAY SỐ LOẠI THÂN NHIỆT KẾ

### Phương pháp bằng điểm

Có được một ly nước đá nghiền và thêm nước lạnh để làm nước đá. Chèn nhiệt kế và lắc hoặc khuấy trong kính, làm cho chắc chắn thêm băng đã được đưa vào như là cần thiết. Điều chỉnh nhiệt kế nút hiệu chuẩn với một công cụ để nó đọc 32° F.

### Phương pháp điểm sôi

Trong nước sôi (khi nước bong bóng) chèn nhiệt kế - nó nên đọc 212° F.

### Độ chính xác của đo nhiệt độ.

(a) Thiết bị đo nhiệt độ, thực phẩm.

- (1) Nhiệt độ thức ăn, thiết bị đo được thu nhỏ lại chỉ bằng c hoặc dually quy mô Celsius và Fahrenheit sẽ được chính xác  $\pm 1^\circ \text{C}$  trong phạm vi dự định sử dụng.
- (2) Thức ăn nhiệt độ đo điện thoại được thu nhỏ chỉ có ở Fahrenheit sẽ được chính xác để  $\pm 2^\circ \text{F}$  trong phạm vi dự định sử dụng.

(b) Nhiệt độ đo, thiết bị không khí xung quanh và nước.

- (1) Môi trường xung quanh nhiệt độ không khí và nước đo được thu nhỏ trong c hoặc dually quy mô Celsius và Fahrenheit sẽ được thiết kế để có thể đọc được một cách dễ dàng và chính xác để  $\pm 1.5^\circ \text{C}$  trong phạm vi dự định sử dụng.
- (2) Môi trường xung quanh nhiệt độ không khí và nước đo đó đang thu nhỏ lại chỉ ở f sẽ được chính xác  $\pm 3^\circ \text{F}$  trong phạm vi dự định sử dụng.