

POP UP®

INDICADOR DE COZIMENTO DESCARTÁVEL

O Indicador de cozimento Pop up® é o mais preciso de seu tipo no mundo. Usando uma matéria orgânica de disparo patenteada, o Pop Up® indica com precisão (dentro de + ou - 2 ° F / 1°C) quando carnes, aves e peixes atingem seu nível ideal de cozimento, eliminando assim a adivinhação e garantindo um produto perfeitamente cozido. Garantindo também a prevenção de contaminação microbiológica. A Volk Enterprises tem um Pop Up ® para cada tipo de alimento, com produtos que vão da temperatura de 138°F a 203°F (58,89°C a 95°C).

CARACTERÍSTICAS

Precisão na temperatura

Todo Pop Up ® é projetado para ativar dentro de + ou - 2 °F, com uma gama de termômetros com temperaturas fixas que variam de 138°F a 203°F (58,89°C a 95°C). É indicado para preparo de carnes, aves, pescados e massas com perfeição.

Melhor qualidade e consistência do produto

Mede e indica com precisão quando o alimento alcançou sua temperatura interna ideal ao seu consumo e paladar. Indica a temperatura ideal de preparo independentemente de peso do produto, condição do forno utilizado e do conhecimento do usuário sobre o processo de cocção.

Mantém as características organolépticas (textura, maciez e suculência) sempre por igual;

Melhora a Segurança dos Alimentos

O Pop Up ® descartável determina com precisão a melhor temperatura para cozinhar e servir carnes, aves e pescados, assegurando assim ao cozinheiro que seu alimento atingiu a temperatura segura para consumo. Confiabilidade na prevenção de contaminação microbiológica.

Fácil de Inserir

O Pop Up ® descartável é fácil de inserir em qualquer produto. A facilidade de uso faz com

que seja simples de adicionar valor ao seu produto, garantindo a satisfação dos seus clientes e aumento das vendas. Dispensa a verificação constante com o garfo bem como o transtorno de tirar e colocar varias vezes do forno para verificação. O Pop Up ® transfere esta tranquilidade ao consumidor.

Aplicações

O Pop Up ® descartável está disponível em uma ampla gama de temperaturas e é um ajuste perfeito para uma variedade de aplicações em alimentos.



ESPECIFICAÇÕES DO TERMÔMETRO

Código do Produto	Temperatura de ativação	Cor da cabeça do botão	Aplicação
138S	138°F / 59°C	Amarela	Filé, carne, peixe
145S	145°F / 63°C	Laranja	Filé, presunto pré-cozido, peixe
150S	150°F / 66°C	A ser determinado	Carne, porco
155S	155°F / 68°C	A ser determinado	Carne, porco
160S	160°F / 71°C	Verde	Porco, carneiro
165S	165°F / 74°C	Azul	Carneiro abaixo de 4 lbs. (1,81 kg), peito de frango sem osso, peito de peru abaixo de 5 lbs. (2,27 kg), presunto cru
170S	170°F / 77°C	Laranja	Peito de peru 3-7 lbs (1,36-3,18 kgs), assado de peru abaixo de 5 lbs. (2,27 kg)
175S	175°F / 80°C	Amarelo	Peito de peru 3-7 lbs (1,36-3,18 kgs), assado de peru abaixo de 5 lbs. (2,27 kg)
180S	180°F / 82°C	Vermelho	Peito de peru 3-7 lbs (1,36-3,18 kgs), assado de peru abaixo de 5 lbs. (2,27 kg)
185S	185°F / 85°C	Branco	Frango assado, assado de peru (branco e escuro)
203S	203°F / 95°C	Branco	Pato, ganso, galo castrado
138L	138°F / 59°C	Amarelo	Carne, peixe
145L	145°F / 63°C	Laranja	Carne abaixo de 4 lbs. (1,81 kg), presunto pré-cozido abaixo de 4 lbs. (1,81 kg), peixe
150L	150°F / 66°C	A ser determinado	Carne, porco
155L	155°F / 68°C	A ser determinado	Carne, porco
160L	160°F / 71°C	Verde	Carne, assados grandes, assado de porco 4-8 lbs. (1,81-3,63 kgs), carneiro
165L	165°F / 74°C	Azul	Peito de peru 3-7 lbs. (1,36-3,18 kgs), presunto cru, vitela, bolo de carne
170L	170°F / 77°C	Laranja	Peito de peru 3-7 lbs. (1,36-3,18 kgs), assado de peru abaixo de 16 lbs. (7,26 kg)
175L	175°F / 80°C	Amarelo	Peito de peru 3-7 lbs. (1,36-3,18 kgs), assado de peru abaixo de 16 lbs. (7,26 kg)
180L	180°F / 82°C	Vermelho	Peru abaixo de 24 lbs. (10,89 kg)
185L	185°F / 85°C	Branco	Peru acima de 24 lbs. (10,89 kg)

S indica pequeno 1-1/8 " de comprimento | L indica grande 1-7/8 " de comprimento