Thermomètre

Les spécificités :

Les instruments de prises de température sont différents suivant leur utilisation en cuisine.
Les sondes à cœur sont principalement destinées au moment de la cuisson de certains aliments sensibles, au four ou sous vide en utilisant une mousse spécifique.
Également pour une prise de température à cœur des produits au moment de la livraison.

L'enregistreur de température, généralement à disque pour les chambres froides, avec des sondes pour un enregistrement sur fiches papier ou idéalement informatisé sur PC, tablettes ou Smartphone.
La fréquence des relevés de températures varie en fonction du contexte :

- Stockage réfrigéré : 1 à 2 fois par jour chaque les chambres froides, armoires ou meubles froids ;
- Cuisson : processus continu, à suivre par les cuisiniers ;

- Service : contrôle juste avant le service + contrôle périodique si les aliments sont maintenus à des températures spécifiques pendant une période prolongée ;
- Refroidissement : garantir le respect du couple temps / température : maximum 2 heures pour passer de +63 °C à +10 °C ;
- Remise en température : passer de +10 °C à +63 °C en moins d'1 heure.

Thermomètre infra-rouge à visée laser. Cet appareil permet de mesurer la température de surface des aliments sans être en contact direct grâce à la visée laser. Idéal pour contrôler les marchandises à la réception, vérifier la température des comptoirs réfrigérés et les chambres froides.

Ce type de thermomètre mesure généralement la température entre -50°C à +380°C.

◘ Comment choisir ?
Le règlement européen UE 37/2005 impose aux enregistreurs de température et aux thermomètres une vérification périodique dont la procédure est spécifiée conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486.

◘ Où les trouver ?

Milord sous vide : https://www.milord-sous-vide.com/categorie/cuisson-sous-vide-thermometres-sonde-24/thermometres-25/
Guilords : https://www.thermometre.fr/?srsltid=AfmBOorECeJ3s0AN5y63T8xvxlPEZWsvbRRPDsp59gbzCAjVhD4Ij8U0
Sanipousse : https://shop.sanipousse.com/TR1791-enregistreur-temperature-usb-30-70-c?srsltid=AfmBOoogZAxKWuFOnR2VdxWXB38dbsjjQZJFIbek0_VmTfBKolysgIfz
Hygiplus : https://www.hygiplus.com

Ainsi que chez de nombreux revendeurs d'équipements professionnels.