



顶新国际集团  
TING HSIN INTERNATIONAL GROUP

# 餐厅组套式温度计使用说明-V2

-群设备部-



# 简介

---

组套式温度计用于餐厅测量、校正设备及检测产品的工具集合。必须仔细保养和使用，以保证其工作的准确性。

# 清洁/保养频率

---

内容	频率
校准	每次使用前
清洁	每次使用前后

# 清洁/保养方法

内容	方法
清洁探头	在每次使用前后都要清洁、冲洗、消毒，并风干温度计探头
校准	使用前，按照食安校准SOP执行
检查探头完整性	每月检查一次，检查探头是否齐全

# 组套温度计介绍



温度计是用来测定冷热食物，冰箱及冻库中的空气温度、加热和烹煮设备的温度。

温度计是一种精密仪器，必须小心维护以保证其正常工作。

在我们餐厅中使用温度计为  
Atkins32311-K型组套温度计。

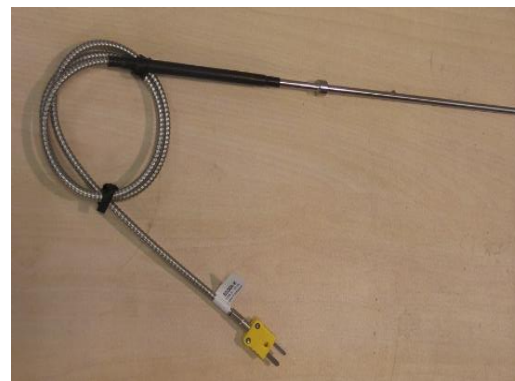
# 零件介绍



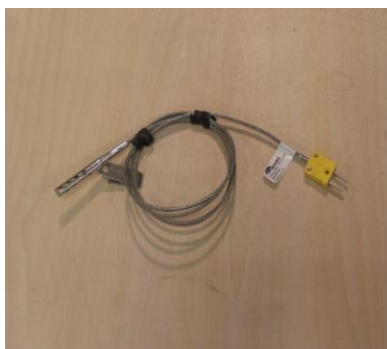
**保护盒**



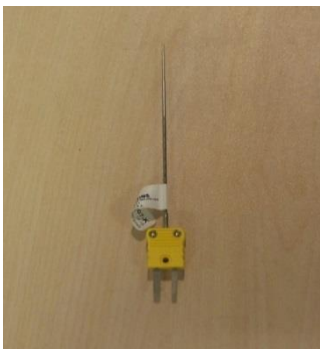
**温度计主机**



**高温炸锅探头**



**空气探头**



**探针式探头**



**表面探头**

# 零件介绍



保护盒

## 温度计保护盒

作用：收纳并保护温度计的完整性。  
保护盒定期清洁消毒，保持洁净。

# 零件介绍



**温度计主机**

## 温度计主机

型号：32311-K

精准度： $\pm 1^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{F}$ )

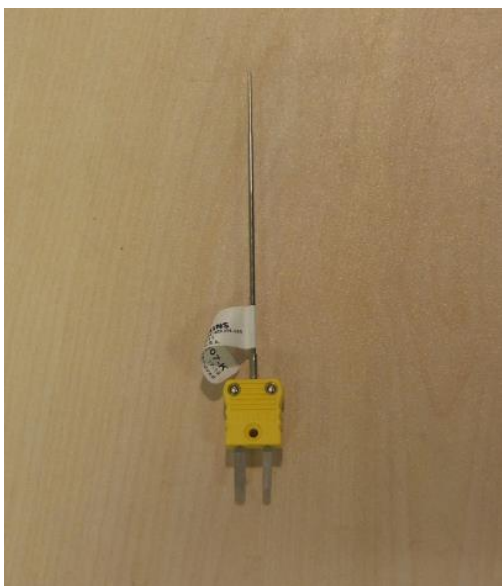
最小分辨精度： $1^{\circ}$

温度范围： $-40^{\circ}$  to  $500^{\circ}$  F  
( $-40^{\circ}$  to  $260^{\circ}$  C)

作用：连接探头读取检测温度



# 零件介绍



针式探头

## 探针式探头

型号：50207

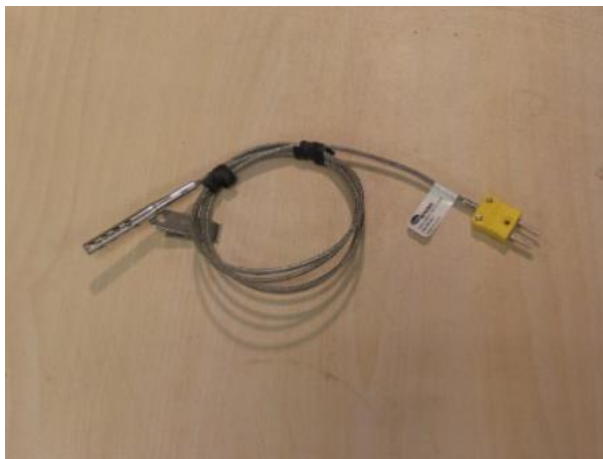
温度测量范围：-100° to 500° F  
(-73° to 260° C)

温度更新频率：1"1次

温度稳定时间：≤30秒

适用范围：液体（含水、热饮、咖啡、碳酸饮料等）及固态物体的中心温度（肉类原物料、炸鸡、薯条等）

# 零件介绍



空气探头

## 空气探头

型号：50306-K

温度测量范围：-100° to 600° F  
(-73° to 316° C)

温度更新频率：10"1次

温度稳定时间：≤15分钟

适用范围：保温展示台、肉馅保温台、  
冰箱、冻库等工作区的空气温度

# 零件介绍



高温探头

## 高温探头

型号：50208

温度测量范围：-40° to 400° F  
(-40° to 205° C)

温度更新频率：8"1次

温度稳定时间：≤30秒

适用范围：温度高的液体（液态炸油、水浴保温锅里的水、汤等）

# 零件介绍



表面探头

## 表面探头

型号：50014

温度测量范围：-40° to 500° F  
(-40° to 260° C)

温度更新频率：2"1次

温度稳定时间：≤30秒

适用范围：大面积区域的温度测量（煎板、卧式烤汉堡机等）

# 使用前的检查

## 标准

保护盒内探头完好、齐全

温度计校正正确

温度计表头电池充足

温度计必须是清洁的，探针或盒内没有食物屑或积垢

温度计的各部件工作状态良好

被测设备或产品的温度应属于温度计的温度范围内

温度计要每日校正

# 操作说明

---

## 使用前：

- I. 清洁温度计：参见《组套式温度计的清洁消毒》流程
- II. 观察感应区：不得让探针温度感应区接触到食物容器或设备的底部或侧边
- III. 插入中心：将探针插入以使温度感应区正是食物的中心区
- IV. 等待15秒钟：等待 15 秒钟以使温度计读数稳定

# 操作说明

---

## 低温校正（用品：冰块及水、消毒剂、饮料杯）

- I. 往杯中加冰块及水：在杯中加入 3/4 杯的冰块，并倒入足够的冷水以刚好盖住冰块
- II. 将探针插入冰水：从温度计盒内取出探针式探头，连接主机，将探针放入冰水混合物中，并使其浸入冰水 5cm（针杆长）
- III. 检查温度：在搅动 2 分钟后检查温度读数，读数稳定后应为 0°C（注：假如低温不是 0°C，则此温度计有误且应修理）
- IV. 清洗探针：清洁、冲洗、消毒并自然风干温度计探针后放回盒内

# 产品温度测量

炸鸡类温度测（用品：温度计主机、探针式探头）

必须测量在保质期内的产品

测试时：

- 探针沿产品中心左/右插入肉中，  
**注意不要碰到骨头**
- 待数字稳定不跳动，读取温度。  
**产品温度以最高温度计**





# 产品温度测量

汉堡类产品温度测量（用品：温度计主机、探针式探头）

必须测量在保质期内的产品

测试时：

- 探针沿产品中心左/右插入肉中
- 待数字稳定不跳动，读取温度。  
**产品温度以最高温度计**



# 产品温度测量

米饭类产品米饭温度测量（用品：  
温度计主机、探针式探头）

必须测量在保质期内的产品

测试时：

- 探针沿米饭中心处插入
- 待数字稳定不跳动，读取温度。  
**产品温度以最高温度计**



# 产品温度测量

米饭类产品酱汁温度测量（用品：  
温度计主机、探针式探头）

必须测量在保质期内的产品

测试时：

- 探针沿酱汁中心处插入，不得接触餐盒
- 待数字稳定不跳动，读取温度。  
**产品温度以最高温度计**



# 产品温度测量

冷饮类饮料产品温度测量（用  
品：温度计主机、探针式探头）

测试时：

- 探针沿直接插入饮料中，不得接触杯壁
- 轻轻搅动饮料，待数字稳定不跳动，读取温度。**产品温度以最低温度计**



# 产品温度测量

热饮类产品温度测量（用品：  
温度计主机、探针式探头）

测试时：

- 探针沿直接插入热饮中，不得接触杯壁
- 轻轻搅动热饮，待数字稳定不跳动，读取温度。**产品温度以最高温度计**



# 产品温度测量

圣代（冰淇淋）类产品温度测量  
（用品：温度计主机、探针式探头）

测试时：

- 探针沿直接插入圣代中，不得接触圣代杯壁
- 待数字稳定不跳动，读取温度。  
**产品温度以最低温度计**





# 设备温度测量

冰箱（用品：温度计主机、空气探头）

测试时：

- 空气探头夹在回风口附近，关好门
- 注意温度探头不能碰壁
- 15 分钟后连接温度计主机，待数字稳定不跳动，读取温度以最低温度计。

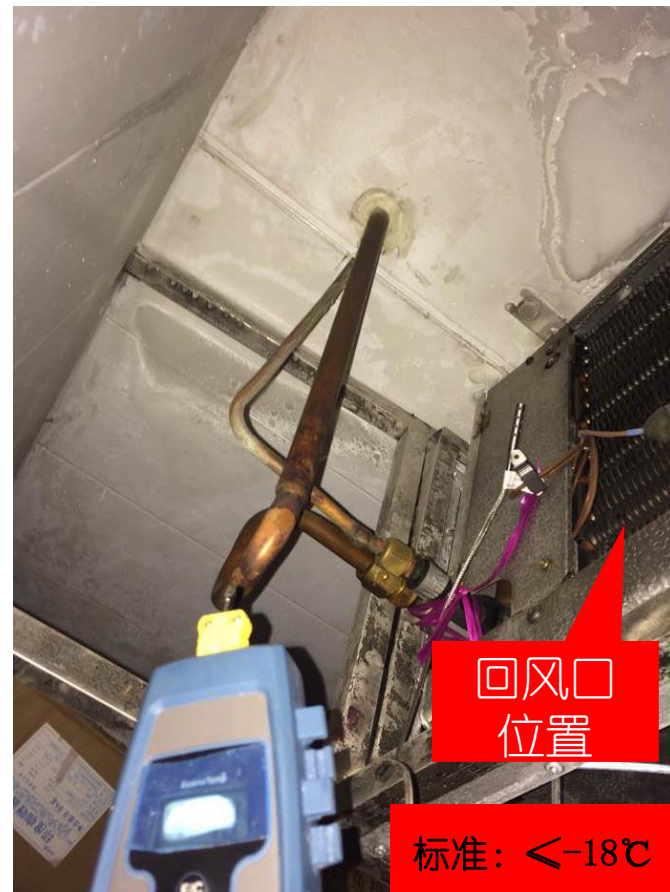


# 设备温度测量

冷库（用品：温度计主机、空气探头）

测试时：

- 空气探头夹在回风口附近可以固定的位置，关好门
- 注意温度探针不能碰壁
- **15分钟**后连接温度计主机，待温度稳定，读取温度，**读取温度以最低温度计。**



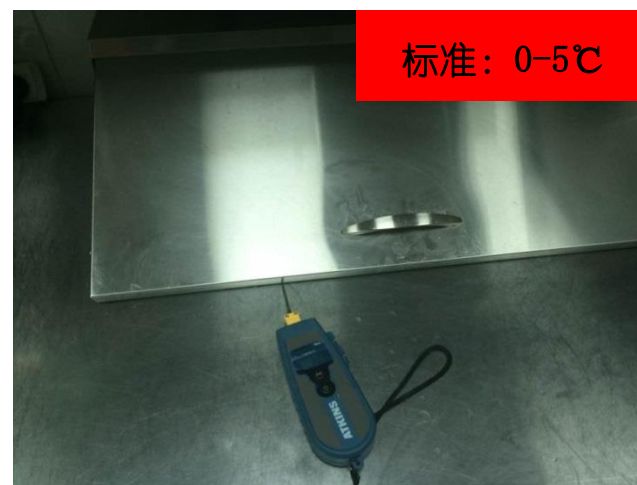


# 设备温度测量

汉堡冰箱（用品：温度计主机、空气探头）

测试时：

- 空气探头夹在份盆下部的网架上，关好门
- 注意温度探针不能碰网架
- **15 分钟**后连接温度计主机，读取温度，**读取温度以最低温度计。**



# 设备温度测量

薯条冰箱（用品：温度计主机、空气探头）

测试时：

- 空气探头夹在开封的纸盒上或者可以固定的位置，关好门
- 注意温度探针不能碰壁
- **15分钟**后连接温度计主机，读取温度，**读取温度以最低温度计。**



# 设备温度测量

四层肉馅保温台（用品：温度计主机、空气探头）

测试时：

- 空气探头夹在份盆内的滴油架内
- 注意温度探针不能碰到滴油架
- **15分钟**后连接温度计主机，读取温度，**读取温度以最高温度计。**



# 设备温度测量

炸锅（用品：温度计主机、高温炸锅探头）

测试时：

- 使用高温炸锅探头温度计插入炸锅中央（靠近温度探头位置），探头沉入油中大约 3-5CM（不要碰到锅底）
- 确认加热指示灯亮起后熄灭
- 用探头轻轻搅拌炸油，使锅内的油温一致
- 待温度稳定后，读取温度，**读取温度温度以最高温度计。**



# 设备温度测量

水浴保温锅（用品：温度计主机、高温炸锅探头）

测量前：

请检查设备温度已经设定到SOP的要求值  $85 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，设备开启30分钟以上

测试时：

- 使用高温炸锅探头温度计插入保温锅中中央，探头沉入水中大约 3-5CM（不要碰到锅底）
- 确认加热指示灯亮起后熄灭
- 用探头轻轻搅拌保温热水，使锅内的水温一致
- 在搅拌热水时，**读取温度以最高温度计。**





# 设备温度测量

煎板（用品：温度计主机、表面探头）

测量前：

必须预热30分钟以上，并检查设备温度已经设定到SOP的要求值350°F，设备开启30分钟以上

测试时：

- 使用表面探头温度的测试点贴住煎板表面（测量位置为每道煎板的十字交叉中心处）
- 确认加热指示灯亮起后熄灭
- 将探头连接温度计主机后，待温度读数稳定，读取温度，**读取温度以最高温度计。**

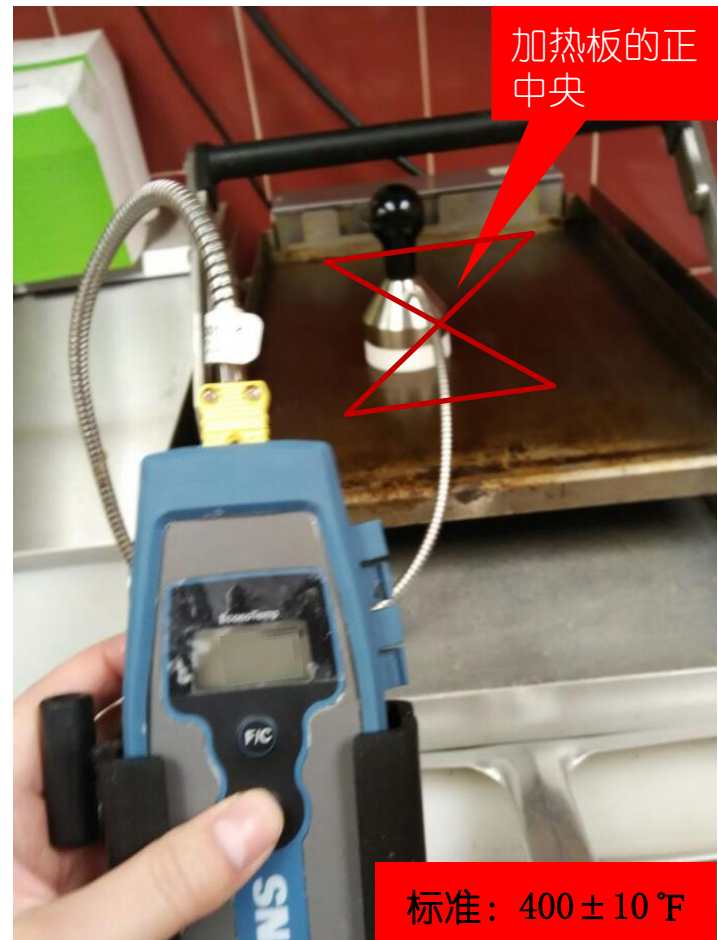


# 设备温度测量

卧式面包机（用品：温度计主机、表面探头）

测试时：

- 将平头温度计放在机器的上加热板中央，注意温度探头贴紧加热板
- 机器的升降手柄处于升起状态
- 当加热灯熄灭后，待温度读数稳定，读取温度，**读取温度以最高温度计。**



# 设备温度测量

立式面包机（用品：温度计主机、针式探头）

测试时：

- 烘烤面包，5秒之内测量包顶与包底温度。以45°角将探针插入面包的烘烤侧，并将面包提起。
- **读取温度以最低温度计。** 温度应 $\geq 140^{\circ}\text{F}$ （ $60^{\circ}\text{C}$ ），若低于此温度，请联系服务商。



标准：加热后面包中心温度  
 $> 140^{\circ}\text{F}$ （ $60^{\circ}\text{C}$ ）



# 组套式温度计的清洁消毒

提高运营效率

温度计清洁消毒

期望达到的效果...

- ✓ 安全生产
- ✓ 设备清洁
- ✓ 提高效率

执行部门：营运部  
核查部门：设备部



KAY消毒粉溶液  
消毒喷瓶



量筒



清洁抹布  
(蓝色)



消毒抹布  
(白色)

零件介绍



保护盒



温度计主机



高温炸锅探头



两头公连接线



空气探头



探针式探头



表面探头



公母探针接口K型插

## 1 步骤1配制：100ppm消毒水溶液



- ✓ 使用量筒从五加仑桶量取250ppm消毒水溶液100mL倒入消毒喷瓶中，再量取150mL过滤水稀释成100ppm消毒水溶液

## 2 步骤2清洁：



- 使用专用清洁抹布擦拭设备保护盒、主机及温度探头
- 保护盒、主机、探头、连接线、K型插不存在污垢及油脂

## 3 步骤3消毒：使用消毒喷瓶碰撒专用消毒抹布至湿润状态



- 使用含100ppm消毒液的消毒抹布擦拭温度计保护盒、主机、连接线、K型插及温度探头，整体消毒一遍

## 4 步骤4：风干：

保护盒、主机及探头置于工作台面晾干30-60秒后方可继续使用



## 5 步骤5：使用：

- 每次开始使用设备前后都要清洁、消毒、风干温度计主机及探头
- 关于温度计使用及检测方法请参考《餐厅组套式温度计使用说明》执行



## 注意事项：

- ✓ **生、熟食间交叉测温时：**使用后，清洁消毒，避免交叉污染
- ✓ **生食或熟食间测试不同品项时：**使用后，清洁，避免串味
- ✓ 测试完毕按照以上流程彻底清洁、消毒，然后归位保护盒内
- ✓ 因设备探头有电阻元件，请勿浸泡消毒，只允许擦拭消毒

以上 谢谢