



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY®

Modelo: TCF400

Termómetro para Dulces y Frituras

75 a 400°F/25 a 200°C

Perfecto Para

- Dulces, mermeladas y frituras

Fácil de Usar

- Escala con código de color
- Guía de la temperatura
- Pinza del acero inoxidable

Características

- Impermeable
- Vidrio durable del laboratorio
- Columna de no-mercurio

¡Versátil. Preciso. Delicioso!

El TCF400 está diseñado para ayudarle a preparar dulces, gelatinas y frituras superiores.

Dulces

Para hacer dulces se requiere un control preciso de la temperatura para mejores resultados. Al contrario que el agua, la temperatura de los jarabes no aumenta en una manera delicada cuando es calentada – jarabes “pausan” a una cierta temperatura. Por lo tanto, es importante observar la temperatura todo el tiempo que se estén calentando jarabes para dulces.

Consejos Para Frituras

- Asegurese de que la temperatura del aceite sea la correcta antes de añadir los alimentos.
CAUTELA: Añada la comida cuidadosamente para evitar que el aceite caliente salpique.
- Use suficiente aceite. Cuando la comida sea añadida, baja la temperatura del aceite. Pequeñas cantidades de aceite se enfriarán más rápido que cantidades mayores. Freír a bajas temperaturas resulta en colores ligeros, menos desarrollo en el sabor, y la absorción del aceite se incrementa.
- Añada la comida al clima, si es posible. Comida fría baja la temperatura del aceite mas que la comida que esta al clima.
- Cuando cocine en series, permita que el aceite regrese a la temperatura correcta antes de añadir mas comida.
- En altas elevaciones, el agua hierve a una temperatura mas baja que a nivel del mar (100°C). Para compensar, note la temperatura a la cual el agua hierve y reste esa cantidad de la temperatura en la receta. Por ejemplo, si el agua hierve a 97°C, reste 3°C de la temperatura deseada.

CAUTELA: El TCF400 tiene una cobertura de vidrio. Deje que se enfríe en el clip de la olla o póngalo en una tela seca. NO PONGA un termómetro caliente en una superficial fría o mojada.

Nota: Límpiela barra del termómetro antes de cada uso. El líquido azul en el termómetro es un aceite seguro para alimentos.



¡A temperatura adecuada no hay riesgo al ingerirla!

GUIA DE TEMPERATURA PARA DULCES

Gelatina 220°F 104°C
 Hilo 230-234°F 110-112°C
 Bola Suave 234-240°F 112-115°C
 Bola Firme 244-248°F 118-120°C
 Bola Dura 250-266°F 121-130°C
 Cascara Suave . . 270-290°F 132-143°C
 Cascara Dura . . . 300-310°F 149-154°C
 Caramelo 316-338°F 158-170°C

ADJUSTE DE GRAN ALTURA PARA DULCES

ETAPA	600 meter	1,500 meter	2,300 meter
Bola Suave	110-113°C	107-110°C	104-107°C
Bola Firme	114-118°C	111-114°C	108-112°C
Bola Dura	119-129°C	115-125°C	113-123°C
Cascara Suave	130-141°C	127-141°C	124-135°C
Cascara Dura	147-152°C	143-149°C	140-146°C

GUÍA DE LA TEMPERATURA DE ACEITE

163-190°C Es la temperatura normal deseada para cocinar frituras.

Nota: Cuando la comida es añadida al aceite caliente, la temperatura del aceite inmediatamente baja por lo menos 28°C. Usted necesitará volver a calentar el aceite a la temperatura deseada para cocinar. Freír en bajas temperaturas resulta en colores ligeros, menos desarrollo del sabor y un incremento en la absorción del aceite.

GUÍA DE LA TEMPERATURA DE FREÍR

Freír Bajo 325-340°F 163-170°C
 Freír Alto 340-365°F 170-185°C
 Camarones 350°F 177°C
 Pollo 355°F 180°C
 Cebollas 370°F 188°C
 Pescado 375°F 191°C
 Donut/Buñuelos 375°F 191°C
 Patatas Fritas 380°F 193°C

La información en este documento ha sido revisada y se cree ser acertada. Sin embargo, ni el fabricante ni sus afiliados asumen ninguna responsabilidad por inexactitudes, errores u omisiones en los contenidos adjuntos. En ningún evento los fabricantes o sus afiliados serán considerados responsables por daños directos, indirectos, especiales, incidentales o consecuenciales creados usando este producto o como resultado de algún defecto/omisión en este documento, así sea advertido de la posibilidad de dichos daños. Es fabricante y sus afiliados reservan su derecho de hacer mejoras o cambios a este documento y los productos y servicios descritos en cualquier momento, sin aviso u obligación.



Garantía limitada por 5 años: Todo instrumento que pruebe ser defectuoso en material o en calentamiento en los siguientes 5 años desde el día de la compra será reparado o reemplazado sin ningún costo una vez que la unidad haya sido pagada a: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947. Esta garantía no cubre ningún daño de envío si es forzado descuidado o destruido.



Component Design Northwest, Inc.
 PO Box 10947
 Portland, OR 97296-0947
 Tel 800 338-5594
 Fax 800 879-2364
 info@cdn-timeandtemp.com
 www.cdn-timeandtemp.com



*El USDA no respalda ningún producto, servicio u organización.