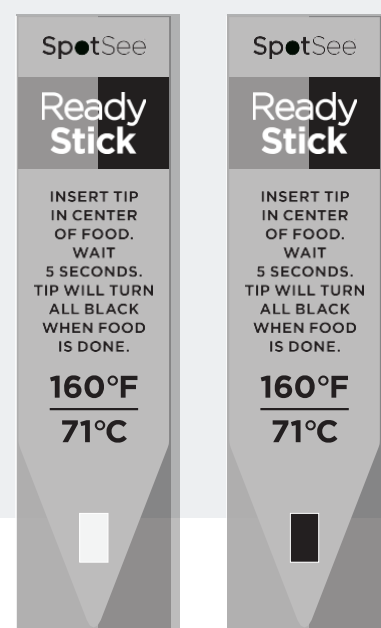


准备棒

Ready Stick一次性温度计棒将安全放在食品服务的首位。餐饮服务人员和其他食品服务人员利用Ready Stick确保食物在上菜前被加热到适当的温度以杀死有害细菌。Ready Stick的特点是当内部食物温度达到160°F时，颜色会从白色变为黑色只需将Ready Stick插入待检测食品中，等待5秒钟进行温度验证。这些温度计也可用于器皿消毒，作为确认洗碗机内已达到适当温度的方法。这些一次性使用的温度计可作为温度证据的永久记录保存。

准备棒

- 一次性温度计提供安心的安全内部食品温度已经实现
- 坚固的设计与常见的烧烤，烘焙或重新加热的食物兼容
- 适用于餐饮业、非现场烧烤和食品批量检测
- 兼作器皿灭菌温度计
- 当达到温度时，指示器将从白色变为黑色



关键规格

精度	+/-2°F
温度阈值	160°F (71°C)
保质期	2年
存储	室温59 - 77°F / 15 - 25°C和40-60% RH
大小	5/8" x 2 3/4"
颜色变化	5秒
包装数量	240

使用说明书

- 1) 将尖端插入食物中心或附着在器皿上以通过加热消毒
- 2) 等待5秒钟。
- 3) 当食物被加热到160°F或160°F是洗碗过程的一部分时，尖端会变黑
- 4) 就绪棒是一次性使用的指示器，应丢弃或作为温度的永久记录

热致变色尖端对周围的温度作出反应，当从热源移除时，颜色变化停止如果温度未达到，且尖端未变黑，则Ready Stick可重新插入，直到达到温度，并发生永久的