

Ontvangst | Delivery

	Min. °C	Max. °C
Gekoelde producten Cold items		7
Kip, wild en gevogelte Chicken, game, and poultry		4
Ingevroren producten Frozen products		-15
Gebak Pastries		7

Opslag | Storage

	Min. °C	Max. °C
Koeling Refrigerator		7
Diepvries Freezer	-18	
Koel-/werkbank Cooling-/workbench		7

Omgeving | Surroundings

	Min. °C	Max. °C
Koude keuken Cold kitchen	15	23

Bereiding | Cooking

	Min. °C	Max. °C
Kerntemperatuur Core temperature	75	
Afkoelen binnen 2 uur Cool down within 2 hours		10
Afkoelen binnen 5 uur Cool down within 5 hours		7
Frituurvet Frying oil	170	175

Uitgifte | Serving

	Min. °C	Max. °C
Warme gerechten Hot dishes	60	
Koude gerechten Cold dishes		7

Materialen | Materials

	Min. °C	Max. °C
Bain-Marie Bain-Marie	65	
Warmhoudbrug Food warmer	65	
Koelvitrine Cool display cabinet		7
Koelbak Crushed Ice Cooling bin Crushed ice		7

Afwassen | Dishwashing

	Min. °C	Max. °C
Voorspoelwater Pre-rinse water	20	45
Waswater Wash water	55	65
Naspoelwater Final rinse water	80	

Min. °C = De laagste temperatuur die een thermometer mag aangeven.
The lowest temperature that a thermometer may indicate.

Max. °C = De hoogste temperatuur die een thermometer mag aangeven.
The highest temperature that a thermometer may indicate.