



# Storkjøkken

Tottalleverandør av storkjøkkenutstyr

Kontrollområde	Temperaturkrav	Dokumentasjonskrav
Varemottak	Kjølevarer: -1 til +4 °C. Opptil +8 °C kan godtas for transporter under 2 timer. Varer over 8 °C avvises  Frysevarer: -18 °C eller kaldere. Opptil -15 °C kan godtas for transporter under 2 timer. Varer varmere enn -15 °C avvises	Kontrollmåling ved mottak
Kjøleanlegg	-1 til +4 °C	Daglig kontrollmåling
Fyseanlegg	-18 °C eller kaldere	Daglig kontrollmåling. Krav til automatisk temperaturlogging for fryselager >10 m <sup>3</sup>
Varmholding	+60 °C eller varmere	Daglig kontrollmåling av kjærnetemperatur
Nedkjøling	Fra +70 til +3 °C i løpet av 90 minutter for kjølevarer  Fra +70 til -18 °C i løpet av 4 timer for frysevarer	Daglig kontrollmåling
Oppvaskmaskin	Minst +65 °C for vask som varer i minst 45 minutter  Minst +75 °C for vask som varer i noen minutter	Periodisk kontrollmåling av vasketemperatur