



# solutions

CASINGS & PACKAGING MATERIALS / ViskoTeepak.com

## TEMPO- RIZADORES SPRING POP

ELIMINE LAS CONJETURAS DE LA COCINA CON UNA SENCILLA HERRAMIENTA.

**ANTES DE  
COCINAR:**

Seguir leyendo

# Temporizadores Spring Pop: una herramienta sencilla con un impacto notable.

Determinar si un asado o un pavo festivo están correctamente cocinados puede resultar complicado. Incluso con hornos modernos y recetas detalladas, factores como la calibración del horno, el tamaño del producto y la temperatura inicial influyen en el resultado final. Para los fabricantes de alimentos, la responsabilidad va más allá: deben ofrecer a cada consumidor una experiencia consistente, segura y fiable.



El temporizador Spring Pop es una herramienta sencilla y eficaz que lleva décadas contribuyendo a la precisión tanto en la cocina doméstica como en las plantas de procesamiento de alimentos. A medida que ViskoTeepak amplía su oferta de estos instrumentos de precisión, conviene recordar por qué esta solución de baja tecnología sigue aportando un valor significativo. Más allá del familiar «pop», hay una clara historia de seguridad, simplicidad y fiabilidad.

A continuación se presentan cinco razones por las que los temporizadores Spring Pop son una opción inteligente tanto para cocineros domésticos como para fabricantes de alimentos.

## 1. El sistema de respaldo definitivo para cocinas impredecibles

**El problema:** Los resultados de la cocción pueden variar considerablemente. Los termostatos de los hornos, tanto domésticos como industriales, no siempre reflejan las temperaturas internas reales, lo que convierte las recetas en aproximaciones en lugar de guías fiables.

**La solución Spring Pop:** Un temporizador Spring Pop responde únicamente a la temperatura interna de los alimentos. Se inserta en la parte más gruesa del producto y proporciona una señal visual clara —el conocido «pop»— cuando se alcanza la temperatura preestablecida.

**Por qué es importante:** Esto ayuda a reducir la cocción insuficiente (un riesgo para la seguridad) y la cocción excesiva (un problema de calidad). Para los consumidores, ofrece un punto de referencia sencillo. Para los fabricantes, proporciona una señal a nivel de producto que favorece la uniformidad en distintos entornos de cocción.

## 2. Una señal integrada para temperaturas clave de seguridad alimentaria

**El problema:** Las enfermedades transmitidas por los alimentos suelen deberse a una cocción inadecuada. Aunque las temperaturas objetivo son ampliamente conocidas, no todos los consumidores las miden con precisión o de forma consistente.

**La solución Spring Pop:** Los temporizadores están precalibrados según parámetros habituales de seguridad y calidad alimentaria:

- **165°F (74°C) – Azul oscuro:** Pollo entero o jamón deshuesado
- **180°F (82°C) – Rojo:** Pavo entero
- **160°F (71°C) – Verde:** Asado de cerdo
- **125°F (52°C) – Azul claro:** Rosbif poco hecho (medium-rare)

**Por qué es importante:** La activación visual proporciona una indicación clara de que el producto ha alcanzado la temperatura deseada. Esto elimina las conjeturas sobre el punto de cocción, refuerza la confianza del consumidor y ayuda a los fabricantes a ofrecer instrucciones de cocción claras y guiadas.

### 3. El valor de la aceptación global y la fiabilidad mecánica

**La percepción:** En la era de las herramientas digitales, un dispositivo mecánico sencillo puede generar dudas sobre su precisión.

**La realidad:** El temporizador Spring Pop funciona mediante una ingeniería probada: una pastilla de cera sensible a la temperatura se derrite a un punto determinado y libera un resorte que eleva el vástago.

**El dato:** Las pruebas en baño maría realizadas con una empresa alimentaria internacional en Brasil demostraron que el 89 % de los temporizadores se activaban a la temperatura prevista (178 °F), lo que refleja un sólido control del proceso en un dispositivo de un solo uso fabricado en serie.

**Por qué es importante:** Aunque ningún producto mecánico fabricado en masa funciona perfectamente en todo momento, este nivel de fiabilidad ofrece un valor práctico claro. El uso global del temporizador refleja su simplicidad: no requiere pilas, componentes electrónicos ni instrucciones complejas.

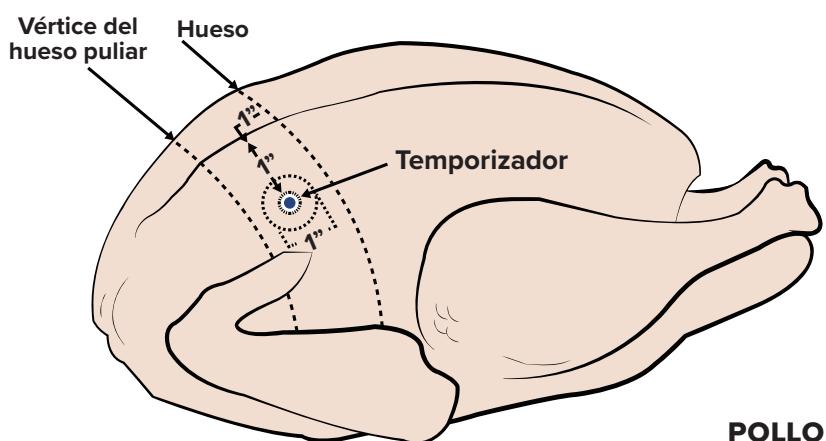
### 4. Precisión aplicada en fábrica: consistencia desde la producción hasta el plato

**El problema:** Incluso las herramientas precisas pueden ofrecer resultados engañosos si se colocan incorrectamente.

**La solución Spring Pop:** Cuando se aplican en instalaciones de procesamiento, los temporizadores se insertan en el centro geométrico del producto, el punto de calentamiento más lento. De este modo, el temporizador mide la temperatura real del núcleo.

**Por qué es importante:** La colocación en fábrica permite una precisión controlada y repetible en todas las unidades de una tirada de producción. Facilita resultados de cocción predecibles y reduce la dependencia de la técnica del consumidor. Para los fabricantes, se convierte en una parte visible y coherente del control de calidad del producto.

**FIGURA 1 - INSERCIÓN DEL TEMPORIZADOR SPRING POP:**



### 5. Asociación con un proveedor global de soluciones alimentarias

**El riesgo de tratarlo como un producto genérico:** Los temporizadores emergentes pueden parecer un artículo de abastecimiento sencillo, pero las diferencias en rendimiento, certificación y fiabilidad del suministro pueden afectar directamente a la producción.

**La diferencia de ViskoTeepak:** Colaborar con ViskoTeepak ofrece:

- Cadenas de suministro globales fiables
- Productos con certificación BRC, sin BPA y fabricados sin metales blandos
- Colores personalizados, moldeado por inyección con logotipo y múltiples formatos de embalaje
- Asistencia técnica para seleccionar las temperaturas y tamaños adecuados según cada aplicación

**Por qué es importante:** El temporizador pasa a formar parte de la experiencia final del consumidor. Trabajar con un proveedor fiable ayuda a garantizar la calidad, la coherencia y la alineación con los estándares de la marca.

## **Conclusión: una herramienta sencilla que respalda resultados fiables**

El temporizador Spring Pop sigue siendo una herramienta práctica para guiar una cocción correcta. Sus opciones de temperatura preestablecidas, su diseño mecánico probado y su colocación controlada en fábrica contribuyen a reforzar la fiabilidad del producto y la confianza del consumidor.

Al integrar los temporizadores Spring Pop y asociarse con ViskoTeepak, los fabricantes obtienen una solución probada respaldada por un suministro fiable, flexibilidad y experiencia técnica.



CASINGS & PACKAGING MATERIALS | [viskoteepak.com](http://viskoteepak.com)