

Chapitre 1.3 – Le matériel

Sous chapitre 1.3.3

**Le matériel
électromécanique**





LES MIXERS PLONGEANTS

DEFINITION :

➤ Ces appareils légers et maniables ont l'avantage de travailler directement dans les récipients de cuisson en limitant de ce fait les manipulations.

UTILISATION:

- Le mixeur permet de réduire en purée les aliments pour la fabrication de potages, de purées, de sauces, de veloutés, etc.
- Le fouet permet de mélanger les purées, de battre les œufs, de monter les blancs d'œufs en neige, de monter les mayonnaises, etc.

SECURITE:

Maintenir toujours l'appareil plongé pendant son fonctionnement.

Vérifier périodiquement le bon état du couteau.

Débrancher immédiatement après chaque utilisation.

ENTRETIEN:

➤ Nettoyer, désinfecter après chaque utilisation.





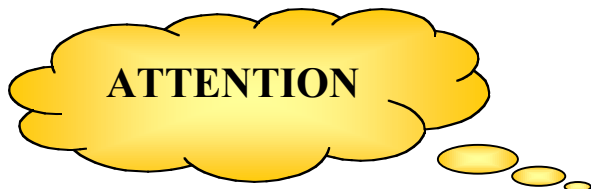
LE TRANCHEUR

DEFINITION :

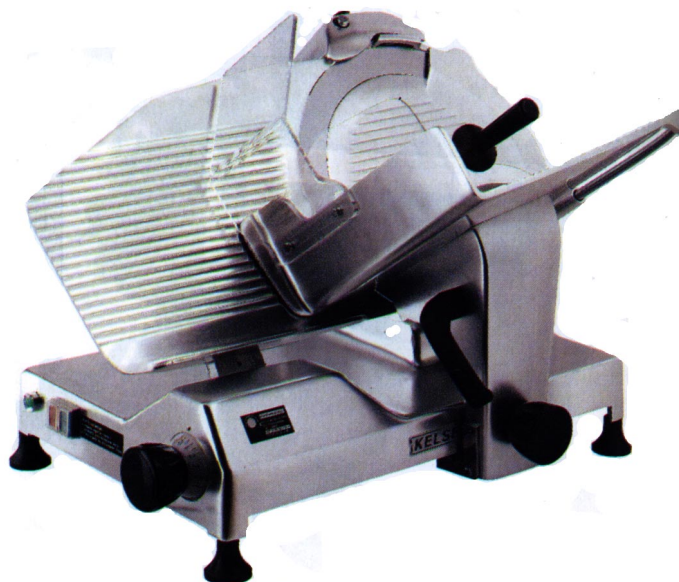
➤ Cette machine permet de découper rapidement et régulièrement la charcuterie, les viandes froides, etc.

SECURITE:

- Équipé d'un protège lame et d'un pousse talon à griffes, cet appareil présente une sécurité d'emploi incontestable, mais que ne saurait palier l'inattention.



2/3 des accidents sont dus aux trancheurs



ENTRETIEN:

- Débrancher la machine.
- Ramener la lame à zéro
- Laver, désinfecter les pièces.
- Laver, désinfecter le corps.
- Rincer, essuyer, remonter la machine.



LE COUPE LEGUMES

DEFINITION :

➤ Le coupe légumes permet, en combinant entre eux plateaux, grilles et râpes, de réaliser de nombreuses sortes de découpes différentes.

Tranchage.

Eminçage.

Effilage.

Râpage.

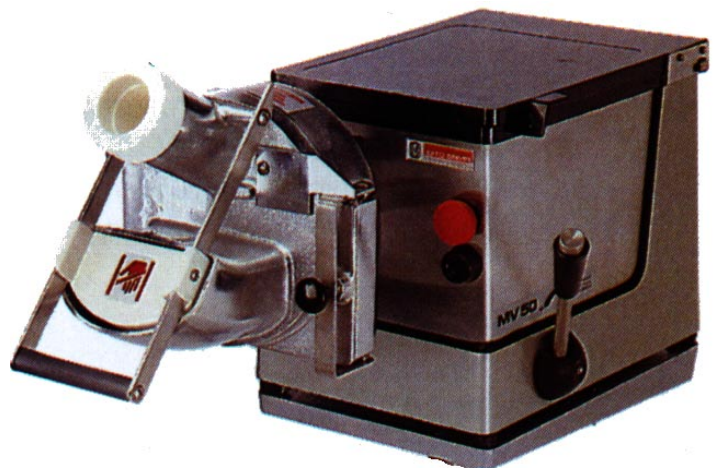
SECURITE:

Les risques proviennent essentiellement des outils en mouvement.

Protection par "bouton coup de poing"

ENTRETIEN:

Les plateaux, grilles et râpes doivent être soigneusement lavés et désinfectés après chaque utilisation.





LE HACHOIR A VIANDE

DEFINITION :

➤ Permet comme son nom l'indique de hacher toutes les viandes pour la confection des farces diverses et des steacks hachés.

SECURITE:

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, risque d'échauffement.
- Utiliser impérativement le poussoir.
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.

ENTETIENT:

- Débrancher l'appareil.
- Démonter chaque pièce, laver et désinfecter.
- Rincer abondamment.
- Sécher en étuve.



NOTA: une stérilisation du corps de hachage doit être faite avant chaque utilisation.



LE ROBOT COUPE

DEFINITION :

➤ La grande vitesse de rotation des couteaux permet de confectionner en quelques secondes, des farces fines diverses, des beurrés composés, etc.

SECURITE:

- Un mécanisme d'arrêt automatique bloque l'appareil dès qu'on lève le couvercle.
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.
- En cas de bouchage ne jamais introduire un ustensile ou même la main.

ENTRETIEN:

- Débrancher l'appareil.
- Démontez chaque pièce de l'appareil.
- Laver et désinfecter.
- Rincer abondamment.





LE BATTEUR MELANGEUR

DEFINITION :

➤ Le batteur mélangeur fait partie des combinés indispensables dans toutes les cuisines, il s'agit en effet d'un outil d'une utilisation quasi universelle puisqu'il est à la base du:

Pétrissage "CROCHET"

Malaxage "FEUILLE"

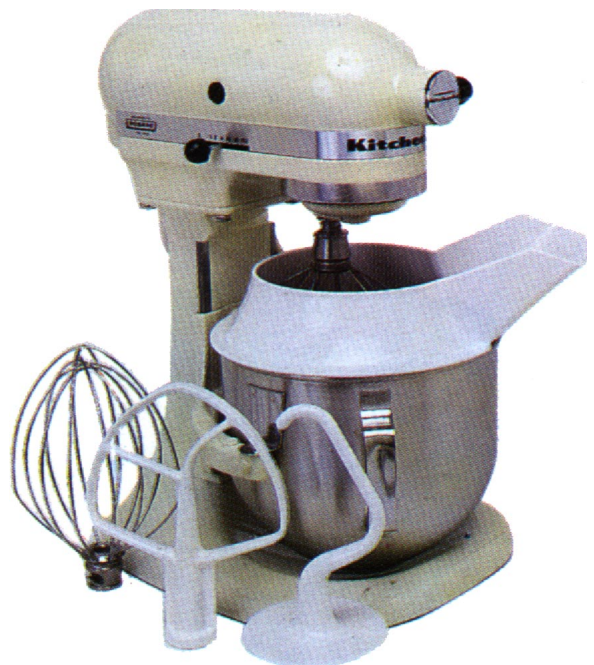
Battage "FOUET"

SECURITE:

➤ Des équipements de protection et de sécurité ont été mis en place, grille de protection, contacteur de cuve, cas d'urgence "bouton coup de poing".

ENTRETIEN:

Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.



NOTA: Certains appareils peuvent recevoir en option un système de chauffage, un chariot porte cuve et un racleur de cuve.