

LE MATERIEL ELECTROMECHANIQUE

Généralités :

L'expression "matériel électromécanique" regroupe l'ensemble des appareils possédant un moteur électrique

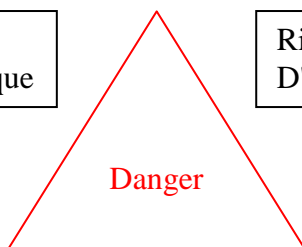
1. Les Appareils Electromécaniques

Appareils	Fonctionnement	Utilisation
LE CUTTER	Il peut être équipé d'accessoires tels que hachoir, coupe légume, presse fruits...	Coupe, hache, râpe, pétri...
LE MIXEUR PLONGEANT	Muni d'un interrupteur et d'un variateur, il est parfois possible de changer le mixeur pour un fouet.	Pour mixer les veloutés, soupes, finir les sauces. Avec le fouet, monte les blancs, fouette diverses préparations.
LE COUPE LEGUMES	L'appareil comporte plusieurs plateaux permettant une multitude de tailles.	Les plateaux permettent tous les tranchages, râpages, éminçages effilages, tailles,
LE BATTEUR MELANGEUR	. Il est muni d'un bras tournant dans le sens inverse de son déplacement. Sur ce bras, on peut mettre : fouet, feuille, crochet. Il peut-être équipé d'un réchaud à gaz et d'une prise de force.	Le fouet permet de monter des blancs, les mélanges de crèmes, d'appareils ; Le crochet sert au pétrissage des pâtes ; la feuille sert au mélange de pâtes friables, de crèmes épaisses.
L'EPLUCHEUSE A LEGUMES	Une cuve abrasive et rotative use la peau des légumes introduits.	Epluchage de légumes durs (pomme de terre, carottes, navets, céleris raves...)
LE LAMINOIR	Deux rouleaux tournant en sens inverse et à écartement réglable abaissent la pâte.	Abaisse toutes les pâtes à l'épaisseur désirée.

2. Entretien et sécurité du matériel électromécanique et de préparation.

Consignes de sécurité

Risque
Electrique

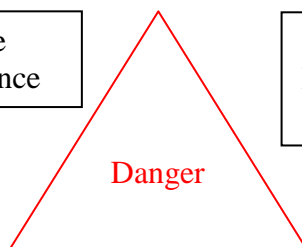


Risque
D'accident

- Débrancher l'appareil avant l'entretien.
- Manipuler toujours les couteaux avec précaution.
- Repérer avant la première utilisation les organes ou dispositifs de sécurité : Boutons arrêt d'urgence ou coup de poing, poussoir, goulottes de protection.

Consignes d'entretien

Risque de
maintenance



Risque
Microbien
important

Après utilisation :

- Démontez tous les accessoires et les pièces amovibles avec précaution.
- Nettoyez et désinfectez toutes les pièces ainsi que les intérieurs de cuve.
- Stockez les accessoires à l'abri des contaminations : filmer et ranger au frais.

3. Les appareils électromécaniques en restauration.

Ils sont utilisés en restauration classique et collective. Grâce à leurs performances techniques et à leur précision, les professionnels n'hésitent plus à investir dans cet équipement. Les grandes structures de restauration (cuisine centrale par exemple) les utilisent à haut rendement pour satisfaire leur production et maîtriser leur coût de fonctionnement. Ces matériels facilitent les préparations préliminaires (épluchages, lavage...) et de base (pâte, appareils...)