

LE MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE

LES MIXERS PLONGEANTS

Définition :

- 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.

SECURITÉ

- Maintenir toujours l'appareil plongé pendant son fonctionnement.
- Débrancher immédiatement après chaque utilisation.
- Vérifier périodiquement le bon état du couteau.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer, désinfecter après chaque utilisation.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.



LE TRANCHEUR

Définition :

- Le trancheur permet de découper rapidement et régulièrement la charcuterie, les viandes froides, etc.



PRINCIPE

Le trancheur permet de découper rapidement et régulièrement la charcuterie, les viandes froides, etc.

SECURITÉ

- 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.



ATTENTION !

2/3 des accidents sont dus aux trancheurs

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Remettre la lame à zéro.
- Nettoyer les différentes pièces après chaque utilisation.
- Rincer, essuyer, remonter la machine.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

LE COUPE LÉGUMES

Définition :

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



PRINCIPE

Ouvrir l'appareil, placer le ou les disques nécessaires au travail à réaliser (râpe, couteau, grille, etc.) refermer. TRANCHAGE/EMINÇAGE/EFFILAGE/RÂPAGE.

SECURITÉ

- Utiliser impérativement le poussoir.
- Des équipements de protection et de sécurité ont été mis en place, protection, contacteur. Certains appareils sont munis en cas d'arrêt d'urgence d'un « bouton coup de poing ».
- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Les plateaux, grilles et râpes doivent être soigneusement lavés et désinfectés après chaque utilisation.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

LE HACHOIR À VIANDE

Définition :

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



PRINCIPE

- Monter le corps du hachoir en insérant la vis sans fin, le couteau en veillant à ne pas le mettre à l'envers, la grille en fonction de la grosseur du hachage à réaliser, puis visser l'écrou du corps sans excès.
- Fixer le hachoir sur l'appareil, puis utiliser le poussoir pour amener la viande vers le fond de la goulotte.

SECURITÉ

- 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.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

NOTA

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

LE ROBOT COUPE

Définition :

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



PRINCIPE

Mettre dans la cuve du robot coupe la lame puis les ingrédients, mettre le couvercle. La vitesse de rotation du couteau et le temps sont fonction de la finesse du travail qui est à réaliser.

SECURITÉ

- 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 bourrage, ne jamais introduire un ustensile ou même la main.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE BATTEUR MÉLANGEUR

Définition :

- Le batteur mélangeur fait partie des outils indispensables : son utilisation est la base du pétrissage, du malaxage et du battage. D'autres fonctions sont possibles par l'apport d'accessoires complémentaires (coupe légumes, hachoir, etc.)



PRINCIPE

Mettre dans la cuve du batteur mélangeur les ingrédients nécessaires à la recette, puis remonter celle-ci en position de travail à l'aide du levier. Un variateur de vitesse permet de commander la vitesse de l'action mécanique.

PÉTRISSAGE	« CROCHET »
MALAXAGE	« FEUILLE »
BATTAGE	« FOUET »

SECURITÉ

- 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

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

NOTA

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

LE PRESSE AGRUMES

Définition :

- Le presse agrumes permet d'extraire le jus des agrumes (orange, citron, pamplemousse) en filtrant les pépins.



PRINCIPE

Un moteur entraîne un cône cranté, l'agrumes coupé en deux est maintenu à l'aide de la main (frotté) de façon à éclater les membranes qui renferment le jus du fruit.

SECURITÉ

- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LA CENTRIFUGEUSE

Définition :

- La centrifugeuse permet de réaliser des jus de différents fruits ou légumes.



PRINCIPE

La centrifugeuse par action mécanique pulvérise le légume ou fruit et la force centrifuge permet de séparer le jus de la pulpe.

SECURITÉ

- 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 bourrage, ne jamais introduire un ustensile ou même la main.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE BLENDER

Définition :

- Le blender est l'outil approprié pour mixer les liquides (potages, sauces, coulis, etc.)



PRINCIPE

Un moteur entraîne au fond du bol un couteau hélice permettant de pulvériser tous fragments de produits en favorisant un mouvement par brassage du liquide.

SECURITÉ

- Ne jamais introduire la main ou un outil à l'intérieur de la machine pendant son fonctionnement.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE LAMINOIR

Définition :

- Le laminoir est un rouleau de pâtisserie électrique, il permet d'abaisser progressivement mais régulièrement les pâtes



PRINCIPE

Un moteur entraîne deux rouleaux et une manette permet de régler manuellement leur écartement, la combinaison des deux actions avec une rotation de gauche à droite permet de diminuer l'épaisseur de la pâte.

SECURITÉ

- Débrancher obligatoirement l'appareil afin d'éviter la mise en route accidentelle pendant le montage et le démontage.
- En cas de bourrage, ne jamais introduire un ustensile ou même la main.



ATTENTION !

Malgré les grilles de protection, un grand nombre de mains sont écrasées par les rouleaux.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le petit matériel après chaque utilisation.
- Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.
- Couvrir les différents outils d'un film alimentaire.

LE COUPE PAIN

Définition :

- Le coupe pain coupe en tranches régulières tous les pains de forme longue



PRINCIPE

Le pain est inséré dans le manchon vertical de la machine, une lame circulaire, tranche le pain et évacue le morceau.

SECURITÉ

- Haute grille de protection à l'entrée du pain.
- Rideau de protection à la sortie des tranches.
- Grille de protection intérieure interdisant l'approche de la main.
- Arrêt automatique du moteur à l'ouverture du capot.

ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil.
- Eliminer les morceaux de pain et les miettes.
- Nettoyer à sec le corps de l'appareil.

L'EPLUCHEUSE À LEGUMES

Définition :

- L'éplucheuse à légumes (parmentière) est l'outil indispensable pour éplucher en grosse quantité les légumes telles que les pommes de terre, les navets, les carottes, etc.



PRINCIPE	SECURITÉ
Les parois et le plateau tournant sont abrasifs et agissent par usure à la surface du produit traité comme du papier de verre.	<ul style="list-style-type: none">• Ne jamais introduire la main ou un outil à l'intérieur de la machine pendant son fonctionnement, en cas d'arrêt d'urgence appuyer sur le « bouton coup de poing ».
UTILISATION	ENTRETIEN
<ul style="list-style-type: none">• Mettre en marche le moteur.• Ouvrir l'arrivée d'eau.• Verser le produit à traiter.• Fermer le couvercle.• Ne pas laisser tourner plus que nécessaire.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil.• Démonter, laver et désinfecter.• Rincer abondamment.• Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.

L'ESSEOREUSE À LÉGUMES

Définition :

- L'essoreuse permet comme son nom l'indique, d'essorer « de retirer l'eau » de légumes à feuilles (salade, épinards, oseille, etc.).



PRINCIPE	SECURITÉ
Un moteur entraîne une cuve cylindrique perforée et par la force centrifuge le légume à feuilles se débarrasse de son eau.	<ul style="list-style-type: none">• Ne jamais introduire la main ou un outil à l'intérieur de la machine pendant son fonctionnement, en cas d'arrêt d'urgence appuyer sur le « bouton coup de poing ».
UTILISATION	ENTRETIEN
<ul style="list-style-type: none">• Mettre le produit dans la cuve.• Insérer la cuve dans l'appareil.• Fermer le couvercle.• Mettre en marche.• Attendre l'arrêt total de la cuve avant de retirer le produit.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil.• Démonter, laver et désinfecter.• Rincer abondamment.• Nettoyer et désinfecter la machine en fin de journée.