



LA RESTAURATION SCOLAIRE DU
1^{er} DEGRÉ EN POLYNÉSIE FRANÇAISE

GUIDE DES ÉQUIPEMENTS



ʻĀmuitahira'a nō te mau ʻoire
SPCPF
SYNDICAT POUR LA PROMOTION
DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

Remerciements

Cet ouvrage
a été réalisé par une commission
de travail et par le GREPFOC.

Un remerciement à tous ceux qui ont participé
à l'élaboration de ce guide pratique.

Florence TOLZA - Leslie VANFAU - Adrien MOUX
Hiro LEMAIRE - Olivier PETIT - Angie Li
Gilles PIHAATAE - Heimiri RAOULX - Mhirangi MOEROA

Le centre d'hygiène et de salubrité publique
La direction de l'ingénierie publique
Les communes de Huahine, Piraé, Rimatara, Teva I Uta

Fabien DOCHE - Lionel PINTO
Dina SALMON - Valérie VANQUIN
Virginie GILLET pour la relecture
ObaCom pour la couverture

Merci pour votre temps !



Le mot du SPCPF

La restauration scolaire du 1^{er} degré, outre répondre aux besoins nutritionnels des enfants, est un service public qui participe au développement des politiques de proximité. Apprentissage de bons comportements alimentaires, propre à former des citoyens de demain en bonne santé, promotion des produits locaux, et valorisation des métiers de la restauration en sont quelques déclinaisons qui militent pour un service de qualité.

Le rapport global de la restauration scolaire, diffusé lors des journées de travail à Teva I Uta en 2016, a présenté les principaux dysfonctionnements identifiés à l'occasion d'un état des lieux. Depuis, suite aux multiples échanges avec les communes et les services du Pays, des projets et des outils appropriés ont été développés afin que les services communaux évoluent en fonction de la réglementation et des attentes des familles.

La préparation de repas en grandes quantités pour une population aussi sensible que des enfants requiert une organisation réglée à la minute près, elle engendre des gestes répétitifs et souvent le port de charges lourdes. Des locaux et des équipements aux normes, ergonomiques et ajustés au contexte polynésien (en particulier aux Tuamotu avec la proximité de l'environnement marin, la taille de certaines cantines, etc.) sont incontournables dans la recherche d'un service de qualité, une production optimisée et le respect et maintien de la santé du personnel communal.

Dans ce contexte, la création d'outils pratiques pour accompagner les communes dans la construction ou la rénovation de leurs locaux destinés à la restauration scolaire dans le 1^{er} degré en Polynésie française, qui s'intéresse en détail à l'environnement et au matériel d'un tel service, s'est avéré utile.

Étant donné le coût des équipements professionnels pesant sur les budgets communaux, présenter les caractéristiques des principaux équipements pour garantir des achats justifiés de matériel adapté et de qualité a également été jugé nécessaire.

Ces guides sont le résultat de nombreux échanges au sein de l'équipe projet composée de Valérie Vanquin, Dina Salmon, Lionel Pinto et Fabien Doche du GREPFOC, en charge de la collecte des informations et de la rédaction des guides, des membres de la commission travail : Hiro Lemaire de la commune de Huahine, Olivier Petit de la cuisine centrale de la commune de Pirae, Georges Hatitio et Angie Tetauira-Li de la commune de Rimatara, Gilles Pihaatae de la cuisine centrale de la commune de Teva I Uta, Adrien Moux du bureau des constructions publiques de la direction de l'ingénierie publique du haut-commissariat de Polynésie française, Florence Tolza et Leslie Vanfau de la section hygiène alimentaire du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique.

Malgré toutes les informations contenues dans ces deux documents complémentaires, l'accompagnement par des professionnels des métiers du bâtiment, de la restauration et de l'hygiène constitue bien entendu la seule garantie pour des infrastructures répondant aux contraintes de la législation.

Introduction

Le guide des équipements de restauration scolaire présente les matériels communément utilisés dans les services pour la préparation la livraison et le service des repas, dans le strict respect des normes en vigueur en Polynésie française et des bonnes pratiques dans ce domaine.

Les communes polynésiennes pourront s'appuyer sur ce document pratique pour l'achat ou le renouvellement de leurs équipements professionnels de restauration scolaire.

Le premier objectif est de proposer un matériel professionnel, accessible sur le *fenua*, bénéficiant d'un service après-vente fiable et garanti. Ainsi, les équipements sélectionnés répondent systématiquement aux normes françaises et européennes.

Ce document ne vise pas à remplacer l'indispensable équipe de professionnels mais de rassembler des informations techniques en matière de restauration scolaire pour aider les communes dans la phase de définition de leurs besoins. C'est un outil d'accompagnement à la concrétisation des projets.

Le guide est articulé en trois parties classées distinctement, étroitement liées et complémentaires. Pour une meilleure compréhension des différentes parties, celles-ci sont classées dans l'ordre des points les plus généralistes vers les points les plus techniques.

Les « fiches mémo » contiennent des connaissances globales utiles avant de se lancer dans un projet d'équipement initial ou de mise à jour pour une cuisine de restaurant scolaire. Ce sont des fiches générales sur la définition des besoins, les références réglementaires, et la qualité des équipements.

Les fiches techniques sont classées par types d'équipements : la manutention, l'hygiène, le petit et le gros matériel de production jusqu'au stockage.

En annexe, des propositions de listes d'équipements par type de structure : cuisine centrale, cuisine satellite et cuisine autonome, définies selon le nombre de rationnaires, reprennent les équipements détaillés en fiches techniques ainsi que d'autres qui n'ont pas été développés.

Sommaire

Le mot du SPCPF	3
Introduction	4
Les fiches mémos.....	7
<i>FME1 : Définition des besoins</i>	8
<i>FME2 : Respect de la réglementation</i>	9
<i>FME3 : Qualité et conformité des équipements</i>	10
<i>FML5 : Le milieu ambiant</i>	12
<i>FML6 : Les matériaux et caractéristiques</i>	13
<i>FML7 : L'eau</i>	14
<i>FML8 : L'énergie</i>	15
Les fiches techniques	16
<i>E1 : Broyeur de déchets organiques</i>	17
<i>E2 : Balance grosses charges</i>	18
<i>E3 : Lave-mains</i>	19
<i>E4 : Centrale de nettoyage</i>	20
<i>E5 : Monobrosse</i>	21
<i>E6 : Lave-bottes</i>	22
<i>E7 : Armoire de désinfection</i>	23
<i>E8 : Lave-vaisselle à capot</i>	24
<i>E9 : Machine à laver à convoyeur</i>	25
<i>E10 : Table de dessouvidage</i>	26
<i>E11 : Trancheuse</i>	27
<i>E12 : Batteur mélangeur</i>	28
<i>E13 : Combiné cutter – coupe-légumes</i>	29
<i>E14 : Mixeur plongeur</i>	30
<i>E15 : Ouvre-boîte électrique</i>	31
<i>E16 : Salamandre</i>	32
<i>E17 : Sauteuse basculante</i>	33
<i>E18 : Marmite</i>	34
<i>E19 : Fourneau 4 feux vifs</i>	35
<i>E20 : Four mixte</i>	36
<i>E21 : Grill - plaque à snacker</i>	37
<i>E22 : Friteuse</i>	38
<i>E23 : Essoreuse - Éplucheuse</i>	39
<i>E24 : Operculeuse</i>	40
<i>E25 : Fardeleuse</i>	41

<i>E26 : Bain-marie.....</i>	<i>42</i>
<i>E27 : Cellule de refroidissement rapide.....</i>	<i>43</i>
<i>E28 : Cellule de remise - Maintien en température</i>	<i>44</i>
<i>E29 : Hotte d'extraction</i>	<i>45</i>
<i>E30 : Armoire réfrigérée positive - négative</i>	<i>46</i>
<i>E31 : Table de travail réfrigérée positive</i>	<i>47</i>
 Les listes des équipements	 48
<i>Cuisine autonome petite (> 50 rationnaires)</i>	<i>49</i>
<i>Cuisine autonome moyenne (50 à 200 rationnaires).....</i>	<i>51</i>
<i>Cuisine autonome grande (> 200 rationnaires)</i>	<i>53</i>
<i>Cuisine centrale petite (< 500 rationnaires).....</i>	<i>55</i>
<i>Cuisine centrale moyenne (500 à 1500 rationnaires)</i>	<i>57</i>
<i>Cuisine centrale grande (> 1500 rationnaires).....</i>	<i>59</i>

Les fiches mémos

La fiche mémo présente des informations générales, techniques, réglementaires, pratiques à connaître. Les équipements sont à agencer selon certains critères déclinés dans cette première partie.



PRÉAMBULE

Il n'existe pas de projet type, applicable clef en main.

Cette fiche a été élaborée pour permettre aux élus d'avoir une vision globale synthétique sur les principes élémentaires de la restauration collective, afin de se poser les bonnes questions, pour réaliser les meilleurs choix.

Il est primordial, dans le projet d'optimisation de la restauration scolaire de la commune, de bien identifier les besoins afin de réaliser des choix adaptés, pour une meilleure utilisation au meilleur prix.

DIMENSIONNEMENT

Ces informations fournies par la commune vont permettre aux différents acteurs (équipementiers, entreprises de construction, service hygiène, urbanisme, etc.) de répondre aux besoins réels de la collectivité :

- Quel est le nombre de rationnaires (nombre d'enfants qui sont inscrits à la cantine) ? Prendre en compte le nombre potentiel, si une évolution significative est à prévoir dans les années à venir.
- Quel est le type de rationnaires (maternelle, primaire, etc.) ?
- Quel est le nombre de repas adultes (femmes de service restauration, personnel administratif école/mairie, enseignants, etc.) ?
- Quels sont les jours et les périodes de fonctionnement normaux et spécifiques (nombre de jour de cantine dans la semaine, vacances, jours fériés, etc.) ?
- Quelles sont les gammes de matières premières (voir gamme de produits alimentaires en annexe, exemple : 1^{re} gamme : produits agricoles frais ; 5^{me} gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi) ?
- Quelles types de prestations (menu unique, choix des composants du menu, supplément, menus spéciaux, goûters,...) ?
- Quel est le type de conditionnement utilisé (barquette individuelle, bac inox, jetable, etc.) ?
- Quel type de production/restauration (liaison froide ou chaude, directe, différée, etc.) ?
- Quels sont les moyens d'approvisionnement (en container isotherme par camion, en échelles par vé)
- Quelle est la fréquence d'approvisionnement (une fois par jour, par semaine, etc.) ?
- Quelle est la capacité de stockage, existante ou à évaluer (surface de la réserve sèche, volume des armoires réfrigérées ou des chambres froides, etc.) ?
- Combien de services de repas (l'ensemble des rationnaires mange en une seule fois, en deux fois) ? Si plusieurs services, préciser le type de rationnaires (maternelles, primaires).
- Quel est le mode de distribution des repas (à table, libre-service, transport vers satellites, etc.) ?
- Quelle est la durée octroyée pour la prise du repas (l'enfant a 20 minutes, 1/2 heure, etc. pour manger) ?
- Quel type de règlement des repas est appliqué (forfait, réel, tickets repas, badge, etc.) ?
- Quel est le type d'énergie utilisée (gaz, électricité, solaire, etc.) ?
- Quel système de traitement des déchets est utilisé (collecte communale, recyclage en interne ou externalisé, etc.) ?



CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

Choix des accessoires et plans de travail :

Privilégier la mobilité des accessoires et des plans de travail à roulettes, afin de les placer au mieux pendant la production et pouvoir les déplacer facilement pour le nettoyage.

Privilégier l'installation suspendue (fixée au mur - qui ne touche pas le sol) des éléments de cuisson, par exemple pour faciliter le nettoyage.

Choisissez une qualité inox alimentaire : 18/10 par exemple, ou inox 304 pour environnement non pollué (mer, industrie chimique, etc.) et inox 316 pour milieu agressif (bord de mer).

Exiger une fréquence de courant électrique de 60 Hz pour tout appareil électrique (sauf pour les Marquises en 50 Hz, comme en Métropole).

Privilégier des équipements avec le moins d'électronique possible.

Le nettoyage :


Privilégier des équipements faciles à nettoyer.

Prévoir l'installation de centrales de dilution/nettoyage (évitent le gaspillage, risque d'inhalation de vapeurs, etc)



Souplesse et sécurité des matériels :




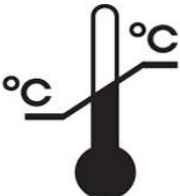
Penser à fractionner certains de ces matériels (par exemple deux fours plus petits plutôt qu'un seul plus grand) permettra de diversifier la production (2 accompagnements en simultané par exemple) et de faire face à d'éventuels incidents (notamment une panne, une remise en état, etc.). Idem pour les chambres froides, etc.)









En raison des spécificités de chaque projet, notamment s'il s'agit d'une construction neuve, d'une rénovation/mise en conformité (extension lourde, légère) ou d'une maintenance, la finalisation du dossier devra faire l'objet d'une étude personnalisée pour chaque commune, avec l'ensemble des acteurs compétents, qui débouchera sur la rédaction d'un cahier des charges, élément indispensable pour la passation des marchés.

FICHE MÉMO ÉQUIPEMENT 2	RESPECT DE LA RÈGLEMENTATION	
PRÉAMBULE		
<p>Il n'existe pas ou peu d'obligations en Polynésie française, relatives aux équipements de cuisine :</p> <p>la réglementation en vigueur détermine le type d'équipement à utiliser.</p> <p>Le C.H.S.P. (Centre d'Hygiène et Salubrité Publique) est le partenaire privilégié pour accompagner les communes dans leurs projets d'amélioration des cantines scolaires. Toutefois, les fournisseurs locaux d'équipement professionnel ou certains consultants professionnels ont une connaissance indéniable de la restauration collective. Leurs interventions, en collaboration avec le C.H.S.P., seront une garantie pour la commune d'un choix ou d'une réalisation effectués dans les meilleures conditions.</p>		
GÉNÉRALITÉS		
<ul style="list-style-type: none">- Déclaration administrative pour les cuisines autonomes et les cuisines satellites (arrêtés n° 1116 CM du 06/10/2006, n° 184 CM du 07/02/2010, n° 1119 CM du 09/10/2006)- Autorisation d'exploitation pour les cuisines centrales. Avis émis par le CHSP. Accordé par arrêté du ministère en charge de la Santé, qui sera publié au J.O. P.F. (délibération n° 77-116 du 14/10/1977, modifiée et l'arrêté n° 1115 CM du 06/10/2006).- Des équipements conçus, disposés et dimensionnés pour travailler proprement et facilement en respectant la "marche en avant" (aménagement ou organisation qui permet d'éviter le croisement de denrées alimentaires "sales" (brutes) et "propres" (produits finis), afin d'éviter toute contamination).- Une qualité d'inox adaptée aux exigences de la restauration collective (voir spécifications sur les qualités d'inox, en annexe.....).- De l'eau potable.- Des équipements faciles à nettoyer du sol au plafond (revêtements lisses et résistants).- Une ventilation suffisante dans l'établissement et une hotte aspirante au-dessus des points de cuisson.- Des équipements en nombre suffisant pour le maintien des denrées aux températures réglementaires (chaud et froid) durant le transport, le stockage et la présentation au consommateur, tous dotés d'un thermomètre (mini-maxi).- Un lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir dans chaque zone où les denrées nues sont manipulées, ainsi qu'à la sortie des toilettes, pourvues de savon liquide et de papier à usage unique.- Un évier avec de l'eau chaude pour laver la vaisselle.- Des poubelles à commande non manuelle, faciles à nettoyer.		
OBLIGATOIRE		
Quoi ?	Où trouver l'information ?	
Arrêté n° 1116/CM du 6 octobre 2006 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale		
Est-ce que la cuisine possède des moyens et des méthodes de rangement et de gestion des tenues civiles et de travail évitant tout risque de contamination de ces dernières ?	article 4 - paragraphe 7	
Est-ce que les outils de travail tels que tables, récipients, couteaux, destinés à entrer en contact direct avec les denrées, sont faciles à nettoyer et à désinfecter et résistants à la corrosion ?	article 4 - paragraphe 5	
Est-ce que la cuisine est équipée d'un appareil me permettant de refroidir de +65 °C toutes les parties de la denrée à une température inférieure à + 10 °C en moins de deux heures ?	article 14	
Est-ce que la cuisine est équipée d'un appareil permettant le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation, dans un délai maximal d'une heure ?	article 14	
Est-ce que la cuisine est équipée pour congeler un produit ?	articles 15	
Est-ce que la cuisine est équipée pour décongeler un produit ?	articles 16	
Est-ce que le personnel est formé et travaille en toute sécurité et en connaissance de l'utilisation des équipements ?	article 10 + formation du personnel par le Centre de Gestion et de Formation (CGF).	
Des lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir, approvisionnés en moyens hygiéniques de nettoyage et de séchage des mains, sont disposés dans l'ensemble des points stratégiques de la cuisine (zone de transformation et découpage des denrées crues, zone de préparation froide et chaude, etc.) ?	article 5 - paragraphe 5	
Est-ce que les conteneurs destinés à recevoir les déchets sont faciles à nettoyer et conçus de manière à prévenir l'accès des insectes, des rongeurs et des autres animaux et à éviter la contamination des denrées alimentaires ?	article 4 - paragraphe 6	
La cuisine est équipée d'un local ou d'une armoire spécifique pour le stockage des produits et matériels de nettoyage, de désinfection et d'entretien ?	article 4 - paragraphe 3	
Est-ce qu'un plan de nettoyage et désinfection est établi, mis à jour et affiché à des emplacements appropriés, et appliqué pour l'ensemble des locaux et du matériel de travail ?	article 7	
Est-ce que la cuisine est équipée d'enceintes réfrigérées permettant la conservation des denrées nécessaires à la production des repas ?	ARRÊTÉ N° 1119 / CM du 9 octobre 2006, modifié par : arrêté n°0962/CM du 10 juillet 2007 et l'ARRETE N° 184 du 17 février 2010.	
CONSEILS ET RECOMMANDATIONS		
<p>Appliquer la méthode HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise). Cette méthode est basée sur des obligations de résultats. Elle touche tous les aspects, tous les services de la restauration collective, quelle que soit la taille de la cuisine.</p> <p>Consulter le C.H.S.P et/ou un professionnel avant toute création ou modification d'un local, pour validation d'un process ou installation.</p> <p>Sélectionner des fournisseurs qui sont en mesure de fournir : un SAV de leurs produits (même dans les îles), une réelle expérience locale avec des références d'installations et/ou de distribution de leurs équipements, y compris dans les îles, des justificatifs de la qualité de leurs produits, etc.</p>		
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO	Mise à jour : 19/07/2017	

FICHE MÉMO ÉQUIPEMENT 3 Page 1/2	QUALITÉ ET CONFORMITÉ DES ÉQUIPEMENTS	
PRÉAMBULE		
<p>La réglementation sanitaire locale porte sur une obligation de résultat et non plus sur les moyens. La réglementation sanitaire (voir fiche mémo n°2) laisse un libre choix, des moyens tant que les repas qui sont servis dans les écoles, sont sains pour le consommateur.</p> <p>La conformité à certaines normes, marques ou certifications, est un gage de confiance pour exploitants de cuisines et les consommateurs, à ce que l'équipement est sûr, fiable et sans danger pour l'environnement. Certains organismes indépendants et reconnus peuvent délivrer des attestations spécifiques garantissant que les équipements sont bien conformes aux directives auxquels ils sont soumis.</p> <p>Se référer à ces supports de qualité, contribuera à la réalisation des objectifs fixés.</p>		
GÉNÉRALITÉS		
<p>Les critères essentiels pour s'assurer de la qualité et de la conformité du matériel, résident dans les principaux points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sélection d'un fournisseur local reconnu qui sera en mesure de fournir du matériel répondant au moins à une des classifications ci-dessous ; - le matériel sera facile à nettoyer et à entretenir ; - la qualité d'inox adaptée selon les besoins (voir spécifications ci-après) ; - l'indice de protection (IP), étanchéité à l'eau et la poussière, est suffisant pour votre utilisation ; - les brûleurs de gaz sont munis de veilleuses et de sécurité par thermocouple ; - les matériels roulants sont équipés de roulettes avec axes et roulements en acier inoxydable. 		
QUOI ?	DÉFINITION	
Qu'est ce qu'une norme ?	C'est un document, établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné. Il existe de nombreuses normes couvrant la plupart des domaines. Les normes peuvent être nationales (normes NF), européennes (normes EN) ou internationales (normes ISO). Elles peuvent être enregistrées ou homologuées.	
Qu'est ce qu'une marque NF ? 	C'est un signe de reconnaissance attribué à des produits (ou services) qui prouve leur conformité à des normes (françaises ou européennes) ou à d'autres spécifications techniques complémentaires. C'est une garantie de qualité attribuée après une démarche volontaire du fabricant et des essais réalisés par tierce partie. Elle se traduit par l'apposition d'un logo NF sur le produit. Une marque NF ne doit pas être confondue avec une norme NF.	
Qu'est ce qu'un marquage CE ? 	C'est un signe distinctif qui garantit la conformité aux règles essentielles de sécurité des personnes définies dans les directives européennes. Le marquage CE est obligatoire pour tous les produits industriels concernés par une ou plusieurs directives européennes de sécurité (sécurité basse tension, compatibilité électromagnétique, mécanique, gaz, pression). Dans la plupart des cas, le fabricant décide lui-même de l'attribution de ce marquage après le respect d'une procédure définie dans les directives. Dans certains cas (sécurité gaz par exemple), des essais par tierce partie sont obligatoires.	
Qu'est ce qu'une marque NF Hygiène alimentaire ? 	C'est une marque NF qui concerne les matériels de restauration collective et garantit à l'acheteur leur conformité aux exigences réglementaires. Elle certifie leurs performances frigorifiques, thermiques, isothermiques et leur facilité de nettoyage. Elle vient en complément du marquage CE.	
Qu'est ce qu'une certification ? 	La certification est un instrument qui démontre que le matériel répond aux attentes du client, qu'il est conforme à des exigences spécifiques. Dans certains secteurs, elle est même une obligation légale ou contractuelle. C'est une assurance écrite (sous la forme d'un certificat) donnée par une tierce partie.	
Qu'est ce qu'une norme ISO ? 	L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est le premier producteur mondial de Normes internationales d'application volontaire qui procurent des avantages aux entreprises, aux gouvernements et à la société. L'ISO est un réseau composé des organismes nationaux de normalisation de 163 pays. Les normes ISO apportent une contribution positive au monde dans lequel nous vivons. Elles garantissent des aspects essentiels comme la qualité, l'écologie, la sûreté, la fiabilité, la compatibilité, l'interopérabilité, l'efficacité et l'efficience, de manière économique. L'ISO n'exerce pas d'activités de certification. Elle élabore des normes internationales, comme ISO 9001 et ISO 14001, mais ne fournit pas de services de certification selon ces normes, et ne délivre pas de certificats. Ces services sont assurés par des organismes de certification externes.	
Comment reconnaître la qualité de l' inox ? 	L'acier inoxydable, plus couramment appelé "inox", est un métal constitué d'alliage (fer à + de 50 %). Il existe 2 types importants d'inox : Inox 304 (Euronorm 1.4301) : nickel et chrome sont additionnés. Il est principalement utilisé en extérieur et en intérieur, mais pas dans une atmosphère polluée (mer, piscine, industrie chimique, etc). Inox 316 (Euronorm 1.4401) : ajout de molybdène ou titane, pour une résistance à la corrosion supplémentaire. Il est utilisé en milieu agressif (milieu marin : bords de mer, atolls...) On retrouve souvent l'appellation 18/10. Cela correspond à la composition chrome/nickel. 18 indique le % de chrome (résistance à la corrosion) et 10 indique le % de nickel (brillance). C'est une référence en matière de combinaison pour un dosage inoffensif pour la santé. Généralement, pour les dessus, les revêtements de façade et les côtés des appareils : 18-10 et épaisseur de 30/10° pour le bloc cuisson, et 20/10° pour le reste (tables de travail, bacs, échelles, etc).	
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO	Mise à jour : 19/07/2017	




FICHE MÉMO ÉQUIPEMENT 3 Page 2/2	QUALITÉ ET CONFORMITÉ DES ÉQUIPEMENTS	
<p>Que signifie "Indice de protection" (IP) ?</p> 	<p>L'indice de protection (IP 1) est un standard international de la Commission électrotechnique internationale relatif à l'étanchéité paru pour la première fois en 1989. Il est repris par la norme européenne EN 605293. Cet indice classe le niveau de protection qu'offre un matériel aux intrusions de corps solides et liquides. Le format de l'indice, donné par la norme CEI 60529, est IP 69 où les caractères 6 et 9 sont deux chiffres et/ou une lettre. Les chiffres indiquent la conformité avec les conditions résumées dans les tableaux ci-dessous. Lorsqu'aucun critère n'est rencontré, le chiffre peut être remplacé par la lettre X.</p>	
Indice	1^{er} chiffre (dizaine) Protection contre la poussière	2^e chiffre (unité) Protection contre l'intrusion d'eau
Ces informations fournies par la commune vont permettre aux différents acteurs (équipementiers, entreprises de construction, service hygiène, urbanisme, etc.) de répondre aux besoins réels de la collectivité :	Aucune protection.	Aucune protection.
1	Protégé contre les corps solides supérieurs à 50 mm.	Protégé contre les chutes verticales de gouttes d'eau.
2	Protégé contre les corps solides supérieurs à 12,5 mm.	Protégé contre les chutes de gouttes d'eau jusqu'à 15° de la verticale.
3	Protégé contre les corps solides supérieurs à 2,5 mm.	Protégé contre l'eau en pluie jusqu'à 60° de la verticale.
4	Protégé contre les corps solides supérieurs à 1 mm.	Protégé contre les projections d'eau de toutes directions.
5	Protégé contre les poussières et autres résidus microscopiques	Protégé contre les jets d'eau de toutes directions à la lance (buse de 6,3 mm, distance 2,5 m à 3 m, débit 12,5 l/min ± 5 %).
6	Totalement protégé contre les poussières.	Protégé contre les forts jets d'eau de toutes directions à la lance (buse de 12,5 mm, distance 2,5 m à 3 m, débit 100 l/min ± 5 %).
7	-	Protégé contre les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m). La pénétration d'eau en quantité nuisible ne sera pas possible lorsque l'équipement est immergé dans l'eau dans des conditions définies de pression et de temps (jusqu'à 1 m de submersion).
8	-	Matériel submersible dans des conditions spécifiées (immersion prolongée) 5 au-delà de 1 m et pendant 30 minutes. Normalement, cela signifie que l'équipement est hermétiquement fermé. Cependant, avec certains types de matériel, cela peut signifier que l'eau peut pénétrer, mais seulement à condition qu'elle ne produise pas d'effets nuisibles. Protection contre la submersion.
9	-	Matériel submersible dans des conditions spécifiées (immersion prolongée) au-delà de 1 m et protection contre le nettoyage à haute pression. Normalement, cela signifie que l'équipement est hermétiquement fermé et qu'il peut résister à une haute pression d'eau.
9K	-	Protection contre le nettoyage à haute pression, à haute température et venant de plusieurs directions.
Exemple : la notation IP 67 d'un produit signifie qu'il est totalement <u>étanche à la poussière (6)</u> , et <u>protégé contre les effets de l'immersion jusqu'à 1 mètre de profondeur (7)</u> .		
NORMES APPLICABLES AUX MATÉRIELS DE RESTAURATION COLLECTIVE		Guide pour l'équipement des cuisines de restauration collective (GPEM/AB).
Généralités Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937. Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception Première partie : terminologie de base, méthodologie.		NF EN 50-106 : 1997 C 73-102 NF EN 292-1 : 1991 E 09-001-1
Meubles de distribution en libre-service Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les bains-marie électriques à usage collectif.		NF EN 60335-2-50 : 1992 C 73-850
Plateaux Plastiques – Plateaux pour libre-service – Spécifications et méthodes d'essai.		NF T 54-801 : 1992
Batteurs-mélangeurs Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937.		NF EN 50-106 : 1997 C 73-102
Matériels de cuisson : fours, sauteuses Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues – Deuxième partie : règles particulières pour les cuisinières, les fours, les tables de cuisson et les foyers de cuisson électriques à usage collectif.		NF EN 60335-2-36 : 1995 C 73-836
Lave-vaisselle Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les lave-vaisselle.		NF EN 60335-2-58 : 1993 C 73-858
Matériels frigorifiques Meubles frigorifiques - Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance.		NF D 74-201 1990 : 1990
Coupe-légumes Machines pour les produits alimentaires - Coupe-légumes. Prescriptions relatives : la sécurité et l'hygiène.		NF EN 1678 : 1998 U 64-051
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO	Mise à jour : 19/07/2017	







FICHE MÉMO LOCAUX 5	Le milieu ambiant : ventilation, luminosité, température	
Documents ressources : · Conception de cuisine en restauration collective - INRS		
	Ventilation Une ventilation maîtrisée permet d'apporter un minimum de confort dans les zones de travail. Éliminer les polluants (odeurs, poussières, fumées, humidité, micro-organismes). Veiller à ce que la ventilation naturelle ou mécanique soit suffisante et appropriée pour éviter l'accumulation de condensation et la formation de moisissures.	
Précautions particulières Recourir à un spécialiste du traitement de l'air	<ul style="list-style-type: none"> - L'air doit être renouvelé et la circulation contrôlée (voir réglementation débit d'air - code du travail). - L'air apporté en zone propre doit être non pollué et filtrée, éloigné du rejet d'air pollué - Prévoir des extracteurs d'air et des hottes facilement nettoyables. - Interdire les brasseurs d'air en zone de production. - Se référer à la norme EN ISO 7730, décembre 1995 - Confort thermique (débit d'air entrant et sortant). - Solutions techniques qui existent : captation traditionnelle, méthode à "induction", méthode à "plafond fermé". - Protéger les entrées d'air par des grilles faciles à nettoyer. - Opter pour des systèmes faciles à nettoyer. 	
	Luminosité Prévoir un bon éclairage général ainsi qu'un bon éclairage des plans de travail. Les locaux de travail sont de préférence éclairés naturellement si la configuration des lieux le permet.	
Précautions particulières Recommandation : recourir à un spécialiste de l'éclairage	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir un dispositif d'éclairage étanche à l'eau, facilement nettoyable, en continuité avec le revêtement du plafond pour limiter l'accumulation de poussière. - Positionner les luminaires sur des espaces faciles d'accès pour les interventions. - Choisir des lampes de très longue durée de vie, afin de réduire des fréquences de changement. - Se référer à la norme NF EN 12464-1, juin 2003, pour l'éclairage des locaux (ex : 300 lux). - Prévoir des commandes d'éclairage facilement accessibles et munies de voyant lumineux dans les locaux sans lumière naturelle.- Utiliser des vitres avec filtre anti-UV. 	
	Température Maintenir un niveau de température ambiant assurant un minimum de confort dans les zones de travail et maîtriser les risques de multiplication des bactéries dans les denrées sensibles. Respecter les températures de traitement des denrées (zone de préparation froide).	
Précautions particulières Veiller à la prolifération microbienne accrue à température ambiante	<ul style="list-style-type: none"> - Zone de préparation froide : 12 °C à 15 °C. - Mettre à disposition des gants et vêtements anti-froid (réception, chambre froide négative). - Autres zones : ventilation à maîtriser. - Respecter le confort "hygrothermique" du personnel. 	
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN		Mise à jour : 15/02/2017

FICHE MÉMO LOCAUX 6		Les matériaux et caractéristiques : sols, murs, plafonds, portes, fenêtres...					
Documents ressources : • Maintenance et hygiène des locaux, LT Lanore. • http://www.pointp.fr/les-normes-et-classements-du-carrelage-interieur-XA930 • http://www.oxynov.fr/inox-304-316							
Matériaux	Grès cérame	Faïence	Inox	Aluminium	Verre	PVC	Revêtement mélaminé
Illustration							
Types de locaux ou de matériel	Sols toutes zones.	Murs dans la zone de production (hall de cuisson, plonge, préparation, conditionnement, stockage...), zones annexes (vestiaires, local à poubelles...)	Matériels (trancheuse, ustensils, essoreuse) et équipements (plan de travail, four, brûleur, cellule de refroidissement...) Crédence	Fenêtres et portes	Fenêtres et portes	Paroi en chambre froide sauf zone chaude	Salle de restauration.
Revêtements	Carrelage sol antidérapant de préférence dans les locaux soumis à un lavage à grande eau	Carrelage mural. Possibilité d'opter pour du PVC rigide sans joint.	Mobilier et équipement.	Huisseries, portes.	Portes vitrées, vitres.	Paroi isotherme. Plaque de PVC pour chambre froide.	Mobilier de cantine (table, chaise).
Caractéristiques	Matériau résistant aux chocs, à l'usure et aux rayures. Fait à base d'argile, de silice, de quartz. Grand choix disponible. Coût peu élevé. Imperméable et imputrescible.	Matériau esthétique et fragile. Destiné à l'habillage des murs. Fait à base d'argile, de calcaire et de sable. Choisir une couleur claire (peut différencier les zones de production). Coût peu élevé. Imperméable et imputrescible.	Fait à base d'alliage en acier (carbone, chrome, nickel). Matériau à haute résistance mécanique. Résistant à la corrosion. Matériau recyclable. Imperméable et imputrescible. Les produits en Inox 316 sont utilisables en milieux agressifs (bord de mer, piscine etc.)	Matériau résistant et léger, résistant à la corrosion. Bonne résistance au feu. Bon rapport qualité/prix. Imperméable et imputrescible.	Contribue à la luminosité du local. Recyclable à l'infini. Imperméable et imputrescible.	Matière plastique très rigide. Résistant au choc. Imperméable et imputrescible. Vente sous forme de panneau isotherme. Préférer des panneaux lisses. Facilité de montage.	Large choix en couleur, c'est un revêtement d'habillage. Résistant aux taches, imperméable et imputrescible.
Entretien	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Entretien: lavage mécanisé préconisé. Bien insister sur les joints en ciment.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien. Bien insister sur les joints en ciment.	Résistant à l'eau. Utiliser des produits chimiques adaptés. Facile d'entretien. Attention facilement rayable, ne pas utiliser d'abrasif dur.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien. Bien insister au niveau des rails des fenêtres.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien. Attention aux rayures.	Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien.	Ré+C6:19 Résistant à l'eau et aux produits chimiques. Facile d'entretien.
Matériaux interdits	Le bois brut est interdit en cuisine de collectivité (sauf s'il subit un traitement approprié car il y a risque de contamination) Les revêtements textiles sont interdits en cuisine à l'exception des tapis désinfectants (pédiluve) et des vêtements de travail du personnel. Aucune denrée ne doit entrer en contact. Ce sont des matériaux poreux, qui absorbent l'eau et présentent un risque de contamination élevée. Il sont peu résistants aux produits chimiques. Paillasse en faïence fortement déconseillée pour les plans de travail. Tous les matériaux perméables et putrescibles sont interdits en cuisine.						
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN				Mise à jour : 15/02/2017			

Documents ressources :

- Conception de cuisine en restauration collective - INRS
- www.hygiene-publique.gov.pf
- C. Santé publique, articles R. 1321-1 à R. 1321-9



Alimentation	<p>Arrêté 1537 du 17 novembre 1999 fixant les normes de potabilité des eaux destinées à la consommation humaine</p> 	Obligations	
		<p>Les eaux destinées à la consommation humaine doivent être conformes aux limites de qualité définies par la réglementation .</p> <p>Les conduites d'eau ne devront jamais emprunter les trajets d'écoulement des collecteurs à eaux usées.</p> <p>Présence d'eau chaude au niveau des éviers.</p>	
		Recommandations	
		<p>Chaque pièce doit pouvoir être lavée à grande eau, prévoir des alimentations en eau aux endroits stratégiques.</p> <p>Pression suffisante pour les opérations de nettoyage.</p> <p>L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre les incendies doit être acheminée par des canalisations distinctes, repérées de préférence par une couleur spécifique et ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux dans les conduites d'eau potable.</p> <p>Prévoir des citernes d'eau en cas de rupture d'approvisionnement du réseau.</p>	
Evacuation		Obligations	
		<p>Sols de toutes les cuisines et arrière-cuisines revêtus d'un matériau imperméable, lavable et résistant, présentant une pente dirigeant les eaux de lavage vers un siphon de sol.</p> <p>Présence d'un système d'assainissement des eaux usées conforme.</p>	
		Recommandations	
		<p>Installer des évacuations au pieds des équipements, de dimensions adaptées aux débits déversés et couvertes par un caillebotis à mailles crantées tout inox.</p> <p>Sous les appareils basculants sont conseillés des caillebotis avec mailles "en diagonale" qui limitent les éclaboussures lors de leur vidange.</p> <p>En cas de sol carrelé, éviter d'avoir des découpes de faible dimension en périphérie des évacuations.</p> <p>Positionner judicieusement les siphons pour limiter les distances de raglage.</p> <p>Pour les grandes pièces, privilégier des caniveaux linéaires tout inox, avec pente et panier de rétention sur siphon.</p> <p>Toutes les surfaces des caniveaux doivent être facilement accessibles et les grilles amovibles.</p> <p>Toutes les évacuations doivent être raccordées à un système d'assainissement (privé ou public).</p>	
Assainissement		<p>Les agents du bureau assainissement collectif du Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique sont à votre disposition pour tout renseignement complémentaire</p>	
		Assainissement collectif autonome : la cuisine dispose de sa propre station d'épuration.	Assainissement collectif public : a cuisine est reliée à une station d'épuration collective.
		<p>Les dispositifs d'assainissement doivent être conformes aux textes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Délibération n° 87-48 AT du 29 avril 1987 portant réglementation de l'hygiène des eaux usées,. - Arrêté n° 1369/CM du 13 octobre 1998 fixant la nature et la fréquence minimale des mesures à effectuer par l'exploitant d'un système d'assainissement collectif dans le cadre de l'autosurveillance. - Arrêté n° 1370/CM du 13 octobre 1998 fixant les clauses techniques minimales à inclure dans le contrat d'entretien d'un système d'assainissement collectif public ou autonome. - Arrêté n° 1401/CM du 16 décembre 1997 fixant les normes et les conditions de rejet des eaux usées traitées provenant d'un assainissement collectif public ou autonome + annexes. 	



FICHE MEMO LOCAUX 8		L'énergie : alimentation en gaz et en électricité			
Documents ressources : - Conception de cuisine en restauration collective - INRS - http://www.explorateurs-energie.com/					
Précautions particulières Recourir à un spécialiste des circuits électriques et de gaz Prévoir des dispositifs de coupure accessibles et à proximité des zones de travail					
Les risques - Électriques (électrocution, électrisation) - Incendie et explosion - Thermique (dégagement de chaleur)			Les moyens de prévention - Equipement de protection individuelle (chaussures) - Formation du personnel - risque électrique et incendie - Bouton arrêt d'urgence - Extincteur, borne incendie - Panneau de signalisation aux points critiques - Bonne ventilation - Vérification technique règlementée selon la structure (type et taille)		
ENERGIES FOSSILES					
PÉTROLE		Huile minérale résultant d'un mélange d'hydrocarbures et de divers composés organiques.		GAZ	
		Technologies Fournisseur d'électricité de la place Groupe électrogène individuel			
Avantages		Inconvénients		Avantages	
Technologie bien maîtrisée Bon rendement en moyenne Disponible toute l'année		Non renouvelable Ressources limitées Très polluant Installation à durée de vie limitée (20-40 ans) Risque de rupture d'approvisionnement dans les îles		Idem que le pétrole Utilisation directe	
Idem que le pétrole		Risque d'explosion		Risque de rupture d'approvisionnement dans les îles	
ENERGIES RENOUVELABLES***					
SOLEIL		L'utilisation de l'énergie solaire passe par ses deux composantes principales : sa chaleur et sa lumière.		VENT	
		Technologies Panneau solaire thermique (eau chaude) Panneau solaire photovoltaïque (électricité)			
Avantages		Inconvénients		Avantages	
Énergie renouvelable Taux d'ensoleillement important Facile à installer Technologie qui évolue rapidement Possibilité de revendre le surplus Amortissement à prendre en considération		Fabrication et recyclage des panneaux peu écologiques Production et installation qui dépend des conditions d'ensoleillement Durée de vie limitée (env. 20 ans) Rendement assez faible (15 %) Coûts d'investissements électriques		Énergie renouvelable Disponible toute l'année Installation démontable Technologie bien maîtrisée Sans déchet et sans risque majeur Possibilité de revendre le surplus	
Impact sur le paysage		Seulement si le vent souffle		Installation à durée de vie limitée (20-30 ans)	
Rendement moyen (20-60%)		Haute technicité, coût élevé		Pas de stockage	
MER		L'eau des mers, des océans et du littoral est toujours en mouvement et représente une source d'énergie renouvelable puissante.		La maîtrise des coûts dans une cuisine est étroitement liée à la maîtrise de l'énergie. Il faut trouver le bon compromis entre l'utilisation d'une ou plusieurs sources d'énergies renouvelables et l'énergie fossile.	
		Technologies Hydrolienne Installations houlomotrices Éolienne offshore		Les postes énergivores sont : - les unités de maintien au froid (Armoires froides positives et négatives, locaux préparation froide...); - les unités de production de chaleur (four, brûleur...).	
Avantages		Inconvénients		Le choix à l'investissement de se doter d'équipement froids de tailles différentes peut également permettre de maîtriser les coûts en énergie (chambres froides de stockage petite et grande par exemple).	
Énergie renouvelable Production régulière et prévisible Quelle que soit la météo Énergie naturelle Peu d'impact sur le paysage		Impact sur la faune méconnu Coût actuellement élevé Techniques encore souvent expérimentales Rendement moyen (40-50 %) Durée de vie des installations encore inconnue (car trop récentes)		La gestion de l'approvisionnement a également un impact sur la consommation d'énergie.	
Observations : - Choix des équipements de travail : à gaz ou électrique - Prévoir des dispositifs faciles à nettoyer et accessibles en cas d'intervention - Privilégier des sources d'énergies variées (gaz, électricité) - Prévoir dès la conception des dispositifs de communication à distance adaptés : interphones, téléphones... - Positionner les prises à une hauteur permettant leur accès facile et leur protection (plan de travail: 1,10m, circulation: 1,40m) - Prévoir des alimentations électriques au plus près des équipements et en nombre suffisant - Proscrire l'utilisation de rallonge. - En présence de dispositifs frigorifiques, et dans le cas de coupures d'électricité généralisées et quotidiennes dans la commune, prévoir un groupe électrogène pour assurer le relais.					
***Il en existe d'autres non cités dans ce mémo (biométhanisation, pompe à chaleur, centrale hydraulique...)					
RÉDACTEURS : Mme Dina SALMON et Mme Valérie VANQUIN				Mise à jour : 15/02/2017	
Guide des équipements restauration scolaire du 1 ^{er} degré				Page 10	



Les fiches techniques


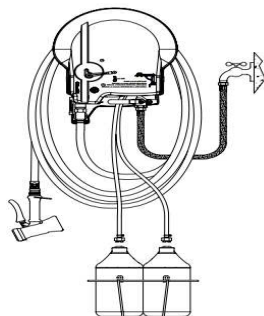
La fiche technique décrit les caractéristiques des 31 équipements indispensables ou facilitant les différentes étapes de la production, de la livraison et de la distribution des repas. Elle contient les informations essentielles au montage du projet.







FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipement de manutention et transport des marchandises	E1	Mise à jour :			
		19/07/2017			
BROYEUR de DÉCHETS ORGANIQUES					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Le broyeur développé dans cette fiche est un appareil de taille moyenne, couramment utilisé en cuisine de premier ordre. Il possède les caractéristiques suivantes : Réf. MWS-20 10 kg par cycle (max. 2 cycles/jour) (L x l x H) : 65 x 65 x 90 cm		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone plonge ou local poubelle			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
Traitement des déchets organiques. Transforme en quelques heures les déchets organiques en résidus secs réduisant le volume initial de 90 % en masse et 80 % en poids (pas d'odeur désagréable, réduction des frais de traitement/stockage/élimination de déchets alimentaires/recyclage).				Remise en T°.	Distribution
		X	X		
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi	
		250		650	
		<i>en dessous on considère que l'investissement n'est pas en adéquation avec le volume de déchets à traiter</i>			
		<i>au-delà prévoir le modèle MWS-30 (30 kg/jour) ou le MWS-200 (400 kg/jour).</i>			
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
En fin de mise en place de la production des différents services : chaud, froid, etc.		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
			X cuisine centrale	X cuisine autonome	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Utiliser la centrale de nettoyage pour la cuve et une solution nettoyante/désinfectante au pulvérisateur ou des lingettes pour les autres parties, notamment à proximité des boîtiers électroniques.		Liaison froide		Liaison chaude	
		Le broyeur peut être utilisé pour tout type de production, à partir du moment où il y a des déchets organiques de générés.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Une vérification trimestrielle par un professionnel ou un agent ayant reçu une formation, est préconisée.		400 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Il existe plusieurs modèles de capacité différentes, à adapter selon le volume de repas fabriqués, et selon la gamme de produits travaillés (frais avec d'avantage de perte, finis avec quasi aucune perte, etc.).					
REDACTEUR : Mr Lionel PINTO		Date de création :		11/01/2017	



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipement de manutention et transport des marchandises	E2	Mise à jour :			
		19/07/2017			
BALANCE GROSSES CHARGES					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES					
Tout inox 304 – Butées de surcharge – Plateau 600 × 600 mm. Fonctions : pesage - tarage - 20 mémoires de tare - comptage de pièces - pesage en % - 50 mémoires de poids de référence comptage - totalisation des pesées - totalisation des pièces comptées - fonction HOLD (maintien du poids) - sortie RS232 – date & heure. Support mural (de série) et colonne inox (de série). Calibration AutoCal externe – humidité 85 % Protection étanchéité IP67 – température d'utilisation : - 5 °C à + 40 °C Autonomie batterie de 30 à 70 heures selon utilisation rétro-éclairage ou non Affichage LCD bleu rétro-éclairé		EMPLACEMENT - ZONAGE			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		Au magasin ou quai de livraison et/ou à proximité des chambres froides.			
		DESTINATION			
		Cuisine autonome	Cuisine centrale	Cuisine satellite	
				Remise en T°.	Distribution
Pesées de toutes les marchandises livrées (notamment celles en vrac) à la cuisine. Jusqu'à 150 kg - précision 20 g.		X	X		
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi	
		50 <i>en dessous prévoir le modèle S811-60 : portée 60 kg.</i>		500 <i>au-dessus opter pour le modèle S811-300 : portée 300 kg.</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
Réception des marchandises et au moment des sorties marchandises du magasin et chambres froides, pour la production.		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X			
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Solution nettoyante au pulvérisateur ou lingettes.		Liaison froide		Liaison chaude	
		La balance doit être utilisée dans n'importe quel type de production.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Vérification annuelle par un professionnel.		250 000 XPF			
OBSERVATIONS					
La balance est un élément essentiel dans la maîtrise du coût matière (prix de revient du repas). Elle fait partie des équipements indispensables à la bonne gestion des marchandises, qui fait l'objet d'une procédure majeure de "réception des marchandises". Prévoir un emplacement bien plat pour son implantation.					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création : 11/01/2017			



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Équipement hygiène	E3	Mise à jour :		
		19/07/2017		
LAVE-MAINS À COMMANDE FEMORALE				
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES				
Cuve emboutie de forme rectangulaire tout inox, avec dossier hauteur 240 mm Clapet antiretour – pré-mélangeur eau chaude/eau froide (existe sans pré-mélangeur). Dimensions : 380 x 460 x 510 mm Robinet poussoir réglé en usine à : 6 l/min Adapté à la norme HQE (Haute Qualité Environnementale)		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Autant que possible dans toutes les zones de travail, et notamment dans celles où s'effectuent les manipulations directes de denrées.		
		DESTINATION		
		Cuisine autonome	Cuisine centrale	Cuisine satellite
				Remise en T°. Distribution
		X	X	X X
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi
		1		infini
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE				
Lavage des mains, sans manipulation des robinets. S'opère en poussant la plaque de face, avec le genou.				
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
À toutes les étapes, notamment de découpage et de transformation.		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X		
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPECIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Brossage avec une solution nettoyante projetée au pulvérisateur ou avec la centrale de nettoyage.		Liaison froide		Liaison chaude
		Les lave-mains sont utilisés dans n'importe quel type de production, sans modération.		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
Faire vérifier le système du bouton presseur d'eau, tous les ans, par un plombier ou responsable maintenance.		35 000 XPF		
OBSERVATIONS				
Prévoir à l'emplacement du lave-mains, un distributeur à savon mural, une brosse à ongles attachée à un lien (petite chaîne inox, câble, etc...), un système de sèche-mains ou essuie-mains jetable, une poubelle. Apposer la procédure de lavage des mains au-dessus du lave-mains.				
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création : 11/01/2017		

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Équipement hygiène	E4	Mise à jour :		
		19/07/2017		
CENTRALE DE NETTOYAGE				
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local		<div>VERSION 2 PRODUITS</div> 		
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Centrale équipée : <ul style="list-style-type: none">• d'un tuyau de qualité alimentaire résistant aux graisses animales et végétales, tenue mécanique de 20 bars à 70°C• d'un pistolet antichoc avec raccord rapide• d'un support bidon 5 l en acier inoxydable• d'un coffret avec enrouleur de tuyau intégré et incassable• d'un antipollution NF• d'une vanne avec filtre intégré et poignée Inox (évitant toute corrosion)• d'un kit d'alimentation avec tresse inox• de nouveaux joints (base polyéthylène et fibre)• longueur tuyau 15 mètres		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Autant que possible dans toutes les zones de travail, et notamment dans celles où s'effectuent les manipulations directes avec les denrées.		
		DESTINATION		
		Cuisine autonome	Cuisine centrale	Cuisine satellite
				Remise en T°. Distribution
		X	X	X X
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi
		1		infini
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE				
Conçues pour nettoyer et désinfecter les sols et surfaces en s'assurant d'une dilution précise du produit. Une centrale de nettoyage évite le gaspillage de l'eau et permet une économie sur les produits d'entretien grâce à un dosage maîtrisé. Elle garantit donc un mélange efficace tant en termes de nettoyage que de respect des normes de désinfection. Possibilité d'utiliser de l'eau claire uniquement (pour le rinçage) ou diluée avec le produit pour le nettoyage.				
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
Pendant les étapes de mise en place et de production selon la nécessité. À la fin du service.		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X cuisine centrale	X cuisine autonome	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Avec la centrale de nettoyage elle-même.	Liaison froide		Liaison chaude	
	Les centrales de nettoyage sont utilisées dans n'importe quel type d'organisation.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
Faire vérifier mensuellement le gicleur de dilution ainsi que les joints du pistolet et tuyau.		50 000 XPF (hors produits)		
OBSERVATIONS				
La centrale de nettoyage est un atout important pour assurer la qualité du nettoyage de la cuisine. Son emplacement et son bon fonctionnement seront déterminant pour une utilisation pratique. Certains fournisseurs de produits d'entretien proposent gratuitement la mise à disposition des centrales de nettoyage (négociez également la maintenance) en contre-partie d'un engagement d'approvisionnement de produits chez eux. Prévoir syphon de sol pour une bonne évacuation de l'eau.				
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création :		11/01/2017



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Équipement hygiène	E5	Mise à jour :		
		19/07/2017		
MONOBROSSE				
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIFS/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Monobrosse FM400L basse vitesse pour application standard. Dimensions L x l x h (en cm) : 572 x 445 x 1236. Diamètre de brosse :430 mm Puissance consommée : 1100 W Vitesse de rotation des brosses (U/min) 180 Longueur câble 15 m Poids : 37 Kg Réservoir optionnel 10 l		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Local plonge - Local stockage produits d'entretien		
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION		
		Cuisine autonome	Cuisine centrale	Cuisine satellite
				Remise en T°. Distribution
		X	X	X
Assure un nettoyage pratique et puissant des surfaces dures et revêtements en textile. Parfaitement équilibrée elle permet de travailler sans effort pendant des périodes prolongées. De dernière génération, robuste et silencieuse, la monobrosse est le partenaire idéal pour polir, décaper, laver et entretenir. Une large gamme de brosses et de disques l'accompagne pour répondre à toutes les applications.		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi
		50		300 <i>au-delà préférer une autolaveuse à conducteur accompagnant SC250.</i>
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
En dehors des étapes de mise en place et production. Vieny en complément des autres interventions de nettoyage, notamment celles opérées avec la centrale de nettoyage, pour une action en profondeur.		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X Grandes cuisines centrales	X Grandes cuisines autonomes Moyennes et petites cuisines centrales	X Petites et moyennes cuisines autonomes
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Bien rincée l'ensemble de la tuyauterie et réservoir après chaque utilisation. Effectuer le nettoyage du disque après chaque cycle.	Liaison froide		Liaison chaude	
	La mono-brosse est utilisée dans n'importe quel type d'organisation.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
Vérification du système de rotation du disque tous les 6 mois. Vérification annuelle de l'ensemble de l'appareil.		400 000 XPF		
OBSERVATIONS				
L'utilisation régulière de la mono-brosse évite l'encrassement inévitable des sols, quelle qu'eu soit la nature. Elle maintient en parfait état l'état des sols, aussi bien visuellement que bactériologiquement.				
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création : 11/01/2017		



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Équipement hygiène	E6	Mise à jour :		
		13/07/2017		
LAVE-BOTTES				
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Lave-bottes type auge de 1 à 3 postes. Construction inox 304. Alimentation en eau à gauche ou à droite, sur raccord 20/27 mâle. Évacuation par bonde syphoïde adaptable PVC Ø 40. Mise à niveau de l'ensemble par pieds réglables. L'arrivée d'eau se fait par robinet poussoir temporisé actionné à la main. Le circuit d'eau, ainsi établi en poste, alimente une brosse carrosserie. Le lave-bottes peut être équipé d'un réservoir pour le détergent.		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Avant les zones de production		
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION		
		Cuisine autonome	Cuisine centrale	Cuisine satellite
				Remise en T°. Distribution
Destiné à enlever et à nettoyer les salissures sur les bottes de travail, le lave-bottes figure parmi les équipements d'hygiène importants dans l'industrie alimentaire. Particulièrement adaptés pour les milieux où les conditions de travail et les exigences sanitaires sont strictes.		X	X	
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi
		100		1500
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
Avant et pendant la production		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X Grandes cuisines centrales	X Moyennes et petites cuisines centrales	X Cuisine autonome
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Nettoyage quotidien par brossage avec une solution nettoyante/désinfectante.		Liaison froide		Liaison chaude
		Le lave-bottes est utilisé dans n'importe quel type d'organisation.		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
Vérification annuelle des joints et tuyauterie		600 000 XPF		
OBSERVATIONS				
Il existe des lave-bottes qui peuvent être installés dans un endroit rendant son utilisation obligatoire.				
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création : 11/01/2017		

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipement hygiène	E7	Mise à jour :			
		13/07/2017			
ARMOIRE DE DÉSINFECTION					
DOCUMENTS RESSOURCES - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
<ul style="list-style-type: none">• Construction en inox 18.10• Portes en plexiglass transparent à fermeture magnétique• Dessus incliné = respect des normes d'hygiène• Barre aimantée 10 couteaux• Minuterie de 0 à 2 heures• Lampe U.V. germicide• Puissance : 15 W• Option : fermeture à clef.• Indice de protection IP 24• Dimensions : 540 x 150 x 645 mm		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone préparation froide - Zone stockage matériel propre			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T°.	Distribution
		X	X		
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi	
1		500			
Cette armoire de désinfection professionnelle garantit l'hygiène nécessaire pour répondre aux normes sanitaires. Elle empêche les germes et bactéries de se développer grâce à sa lampe germicide.		Très utile dès le 1 ^{er} rationnaire : les couteaux sont des outils sensibles à protéger.			
		Au-delà prévoir une deuxième armoire.			
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
Après la mise en place du découpage des denrées		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Grandes cuisines centrales	X Petites et moyennes cuisines centrales	Cuisines autonomes	
ENTRETIEN COURANT		Cuisine AUTONOME			
Laver les ustensiles à la machine à laver ou lave-batterie après chaque utilisation et bien essuyer avant de ranger dans l'armoire. Nettoyage de l'armoire hebdomadaire.		Liaison froide		Liaison chaude	
		L'armoire de désinfection est utilisée dans n'importe quel type d'organisation.			
MAINTENANCE		Prix moyen TTC			
Veiller à ce que l'ampoule de la lampe fonctionne et qu'elle soit remplacée en fonction du nombre d'heures d'utilisation préconisées Prévoir une ampoule de rechange d'avance.		50 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Il est à préciser que l'armoire de désinfection n'est utile, que si et seulement si, elle est en état de fonctionnement.					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création : 15/02/2017			

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Équipement hygiène	E8	Mise à jour :		
		19/07/2017		
LAVE-VAISSELLE À CAPOT				
DOCUMENT RESSOURCE - REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF/CARACTERISTIQUES TECHNIQUES				
Acier inoxydable. Dimensions : 748 x 833 x 1515 mm. Capacité (nbr. assiette/heure) : 1440, 80 paniers/heure Puissance électrique : 12 Kw Chaudière atmosphérique produisant une température constante à 84°C Panneau de commande visible à 180 °C (facilite le contrôle à chaque étape du cycle) Système antirefoulement Système de filtres (retient tous les résidus de nourriture) Distributeurs de détergent et produit de rinçage intégrés Cycle automatique de nettoyage. Pompe de rinçage (diffusion de l'eau par le haut, le bas et les coins par buses et bras rotatifs).		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Plonge		
		DESTINATION		
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE
				Remise en T°. Distribution
		X	X	X
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi
		50		150
		en-dessous opter pour le modèle "Top Active" 720 assiettes/h.		au-delà, prévoir modèle convoyeur (FT GE 2g), 1800 assiettes/h, 100 casiers.
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
Pendant et après la mise en place/production selon le besoin, et à l'issue du service selon le type d'activité.		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X Grandes cuisines autonomes	X Moyennes cuisines autonomes	X Petites cuisines autonomes
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPECIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Après chaque service : Nettoyage des filtres et des façades en inox. Vérification du niveau des bidons de lavage et rinçage.		Liaison froide		Liaison chaude
		Le lave vaisselle est utilisé dans n'importe quel type d'organisation.		
MAINTENANCE		Prix myen T.T.C		
Faire vérifier trimestriellement l'état des gicleurs des produits, la température de l'eau et de séchage.		500 000 XPF		
OBSERVATIONS				
Une bonne évaluation des besoins, notamment en volume et selon le type de matériel à laver (voir FM n° 1) est essentielle pour choisir le lave-vaisselle qui sera le mieux adapté. Généralement le prix de l'appareil inclut des paniers. Voir détail avec le fournisseur pour compléter la dotation de façon à ne pas manquer de paniers en plein service. Utiliser une couleur par fonction (jaune pour les assiettes, gris pour les verres, bleu pour les bacs, etc). Privilégier une installation solaire pour le traitement de l'eau chaude (optimisation des coûts d'énergie et de l'eau).				
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		15/02/2017

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Équipement hygiène	E9	Mise à jour : 19/07/2017		
MACHINE À LAVER À CONVOYEUR				
DOCUMENT RESSOURCE - REFERENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF/CARACTERISTIQUES TECHNIQUES Equipé de zones de lavage, de rinçage et tunnel de séchage intégrés Débit horaire : 1800 assiettes/100 casiers Puissance électrique : 36 Kw Température de lavage : 55-65 °C Température de rinçage : 80-90 °C Dimensions 2150 x 824 x 1744 mm. Habillage extérieur, filtres et bras de lavage et de rinçage en inox AISI 304. Cuve de lavage en inox AISI 316 résistante au chlore. Porte double paroi équilibrée et isolée. Double barre d'avance pour un meilleur accès à la cuve et un meilleur guidage des casiers. Surchauffeur intégré. Démarrage et arrêt automatiques en présence d'un casier. Système de vidange à fermeture automatique avec la fermeture de la porte. Lave-vaisselle à commande automatique.				
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE Lavage de tous les ustensiles : vaisselle (assiettes, tasses, bols, saladiers...) plateaux, récipients gastronomique, couverts, casseroles, couvercles...		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Plonge		
		DESTINATION		
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE
			Remise en T°.	Distribution
		X	X	X
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi
		300		500
		<i>en-dessous opter pour le modèle à capot FT GE 2f.</i>		<i>au-delà, prévoir lave vaisselle à avancement automatique 220 paniers/h.</i>
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITE D'ACHAT		
Pendant et après la mise en place/production selon le besoin, et à l'issue du service selon le type d'activité. Des équipements associés sont installés en amont (bac de prélavage avec douchette, table de convoyage avec rouleaux, etc) et en aval (table de sortie, table de séchage) .		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X Cuisines centrales		
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPECIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Après chaque service : nettoyage des filtres et des façades en inox; vérification du niveau des bidons de lavage et rinçage. Mensuellement : vérification de l'état des bavettes en fin de tunnel.		Liaison froide		Liaison chaude
		Le convoyeur est utilisé aussi bien en liaison froide que chaude. Le volume de vaisselle à nettoyer et les moyens humains disponibles déterminent le type de lave vaisselle à utiliser.		
MAINTENANCE		Prix Moyen T.T.C		
Faire vérifier trimestriellement : L'état des gicleurs des diffuseurs de produits, la température de l'eau et de séchage.		2 500 000 XPF		
OBSERVATIONS				
Généralement le prix de l'appareil inclut des paniers. Voir détail avec le fournisseur pour compléter la dotation de façon à ne pas manquer de paniers en plein service. L'utilisation du convoyeur nécessite un local dédié (spécifique et distinct des autres locaux), adapté à son fonctionnement (éléments rattachés avant et après le convoyeur, organisation du personnel, ventilation, etc). Privilégier une installation solaire pour le traitement de l'eau chaude (optimisation des coûts d'énergie et de l'eau).				
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création : 15/02/2017		

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipement de production	E10	Mise à jour :			
		13/07/2017			
TABLE DE DESSOUVIDAGE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Construction soudée inox, bords antiruisselement, dossieret porte-couteaux hauteur 100 mm, plaque de découpe polyéthylène 1435 x 400 x 25 mm et tôle perforée inox 1435 x 245 mm, grille perforée en acier inoxydable alimentaire épaisseur 12/10° mm, bac inox GN 1/1 de récupération des exsudats sur glissières, plateau en acier inoxydable alimentaire épaisseur 15/10° mm, piétement en tube inox Ø 45 mm avec vérins réglables. Dimensions : 1500 (L)×700 (P)× 900 (H)		EMPLACEMENT - ZONAGE			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		Zone de préparation froide			
		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T°.	Distribution
Permet l'égouttage des produits et la récupération des exsudats, lors du découpage de denrées, de l'ouverture des sachets de préparation sous-vide.		X	X		
		Nbre. rationnaires mini		Nbre. rationnaires maxi	
		50 <i>en dessous on considère que l'investissement n'est pas en adéquation avec le volume à traiter</i>		250 <i>au-dessus, rajouter des tables de même modèle en fonction du nombre de repas à fabriquer</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
Mise en place de la production		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Grandes et moyennes cuisines centrales	X Moyennes cuisines centrales	X Cuisines autonomes	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPECIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Centrale de nettoyage (dans ce cas le local doit être adapté (syphon de sol relié à un système d'assainissement des eaux, carrelage, etc)) ou solution nettoyante/désinfectante au pulvérisateur ou lingette, après chaque lot de denrée traité. Effectuer un traitement spécifique de la plaque de découpe en polyéthylène, notamment dès qu'elle subit des entailles conséquentes de découpes.		Liaison froide		Liaison chaude	
		La table de dessouvidage est utilisée dans n'importe quel type d'organisation.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Remplacer la plaque en polyéthylène selon son état. Vérifier annuellement l'état des pieds réglables.		210 000 XPF			
OBSERVATIONS					
En fin de nettoyage : décaler (ou redresser) la plaque de polyethyène pour permettre à l'eau de rinçage de bien évacuer dessous et favoriser le séchage complet de l'équipement.					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		15/02/2017	

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Équipement de production	E11	Mise à jour :		
		13/07/2017		
TRANCHEUSE				
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Fabriquée avec un alliage spécial anodisé, très résistant à la corrosion. Equippée de deux moteurs indépendants l'un pour le mouvement de la lame l'autre pour le mouvement automatique du chariot porte marchandise. Avance de la marchandise par gravité. Dispositif pour compter les tranches. L'affûtage de la lame est obtenu parfaitement par un affûteur spécial incorporé. Très simple pour le nettoyage. Diamètre de la lame : 300 mm 69 (L) × 21 (l) × 52 (h) cm				
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		EMPLACEMENT - ZONAGE		
Tranchage par lame en acier spécial, qui garantit la parfaite coupe dues saucissons, viande, fromage, legumes, etc. Le dispositif de régulation peut obtenir une section de coupe jusqu'à une épaisseur maximale de 16 mm environ. Nombre de tranche par minute course longue : 35 Nombre de tranche par minute course longue : 106		Zone de préparation froide		
		DESTINATION		
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE
		X	X	Remise en T°. Distribution
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi
		50 <i>en dessous on considère que l'investissement n'est pas en adéquation avec le volume à traiter</i>		250 <i>au-dessus, opter pour le modèle automatique réf. 370.</i>
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
Mise en place de la production		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X Cuisines centrales	X Grandes et moyennes cuisines autonomes	X Petites cuisines autonomes
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SP144CIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Application d'une solution nettoyante/désinfectante au pulvérisateur ou lingette, après chaque utilisation. Recouvrir l'appareil avec une housse de protection ou avec un film plastique.		Liaison froide		Liaison chaude
		La trancheuse peut être utilisée aussi bien en liaison froide que chaude.		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
Annuellement, faire contrôler l'état de la lame, des joints, des roulements, des axes et l'étanchéité.		160 000 XPF		
OBSERVATIONS				
Matériel qui peut s'avérer dangereux en cas de négligence. Contrôler très régulièrement et s'assurer de la présence permanente des éléments de sécurité autour de la lame.				
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création :		15/02/2017

Équipement de production

E12

Mise à jour :

19/07/2017

BATTEUR MÉLANGEUR**DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES**

Catalogue fournisseur local

PHOTO - ILLUSTRATION**DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Modèle sol - 30 litres
- Puissant moteur asynchrone silencieux et robuste
- Modèles avec variation de vitesse électronique ou mécanique
- Vitesse du mécanisme planétaire : de 30 à 180 tr/min
- Vitesse de rotation des outils : 73 à 440 tr/min
- Étanchéité du planétaire à l'aspersion
- Capacité détrempe (kg farine) : 7 kg
- Ecran de protection plein sans BPA recouvrant l'écran fil inox pour limiter la folle farine et préserver un environnement sain.
- Dispositif de détection de cuve assurant le fonctionnement du batteur uniquement lorsque la cuve et l'écran sont correctement positionnés.

EMPLACEMENT - ZONAGE

Zone de préparation froide

DESTINATIONCuisine
AUTONOMECuisine
CENTRALE

Cuisine SATELLITE

Remise en T°.

Distribution

X

X

Nbre. rationnaires mini

Nbre. rationnaires maxi

100

300

*en dessous choisir
le modèle table 10 litres*
*au-dessus, opter pour
le modèle 60 litres*
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE

Mélanges, pétrissage, émulsions et fouettages :

- fabrication de pâtes à pain, pâte à choux, détrempe, pâte brisée etc ;
- réalisation de crèmes émulsionnées, sauces et divers appareils liquides en pâtisserie sucrée ou salée...

144TAPE DE FABRICATION**PRIORITÉ D'ACHAT**

Mise en place de la production/pâtisserie

Indispensable

Recommandé

Facultatif

X

Cuisines centrales

X

Grandes et
moyennes cuisines
autonomes

X

Petites cuisines
autonomes**ENTRETIEN COURANT**

Les accessoires en lave-batterie ou lave-vaisselle.
Nettoyer la structure avec une solution nettoyante/désinfectante au pulvérisateur ou lingette, après chaque utilisation (attention à ne pas mouiller l'électronique).

BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON

Liaison froide

Liaison chaude

Le batteur peut être utilisé aussi bien
en liaison froide que chaude.

MAINTENANCE

Annuellement, faire contrôler les joints,
les roulements et l'étanchéité.

Prix moyen T.T.C



450 000 XPF



OBSERVATIONS

RÉDACTEUR : M Lionel PINTO

Date de création :

15/02/2017

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipement de production	E13	Mise à jour :			
		13/07/17			
COMBINÉ CUTTER - COUPE-LÉGUMES					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Combiné cutter/coupe-légumes. Fonction cutter : Cuve inox 3,7 litres - Dimensions (L x P x H) : 325 x 300 x 550 mm - Poids brut : 17 kg. Monophasé, 650 watts. Vitesse 1500 tr/min - Nombre de disques 23. Fonction coupe-légumes : Grande goulotte demilune surface 104 cm² - Volume de chargement 1,56 litres. 4 disques inox. Goulotte cylindrique Ø 58 mm. Système de sécurité mécano-magnétique et frein moteur entraînant l'arrêt du couteau dès l'ouverture du couvercle. Commande à impulsions pour une meilleure précision de coupe.		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone de préparation froide			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
Cutter : tous types de hachages, farces fines, émulsions, pétrissages et broyages. Coupe-légumes : Grande goulotte permettant la coupe de légumes type choux, céleris, salades, tomates. Goulotte cylindrique pour les légumes longs ou fragiles, garantissant une précision de coupe remarquable. Gamme complète de disques en inox disponible pour toutes les coupes de fruits et de légumes : émincés, coupes ondulées, bâtonnets et râpés.				Remise en T°.	Distribution
		X	X		
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		20		100	
		en dessous choisir le modèle 2,5 kg de 10 à 20 couverts		au-dessus, opter pour le modèle 7 kg de 30 à 400 couverts	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
Mise en place de la production		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Cuisines centrales	X Grandes et moyennes cuisines autonomes	X Petite et moyennes cuisines autonomes	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Les accessoires en lave-batterie ou lave-vaisselle. Nettoyer le bloc moteur avec une solution nettoyante/désinfectante au pulvérisateur ou lingette, après chaque utilisation (attention à ne pas mouiller l'électronique).		Liaison froide		Liaison chaude	
		X		X	
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Annuellement, faire contrôler l'état des disques et des couteaux de fond de cuve, les joints, les roulements et l'étanchéité.		220 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Réduit le temps de préparation pour réaliser une mayonnaise, un steak tartare, une purée de carottes ou une compote de pommes, (1 à 2 minutes suffisent).					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO			Date de création : 15/02/2017		

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipement de production	E14	Mise à jour :			
		19/07/17			
MIXEUR PLONGEUR					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Dimensions externes : longueur 720 mm x diamètre 122 mm Puissance: 500 W - Vitesse mixeur: 3000 à 9500 tr/min Longueur totale: 720 mm -Longueur tube: 410 mm Diamètre : 122 mm Poids: 3,7 kg Tube de plongée et cloche en acier inoxydable alimentaire. Préparation de 40 à 100 litres. À partir d'un seul bloc moteur, possibilité d'adapter une multitude d'accessoires. Cette solution évolutive est économique et offre l'avantage de pouvoir étoffer dans le temps votre parc matériel sans changer de bloc moteur.		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone de préparation froide			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
Directement dans la marmite, il pulvérise en quelques minutes, des légumes cuits y compris le poireau, les oignons, etc. Idéal pour réaliser des potages, veloutés, soupes de poissons, panades, brunoises, mousselines, choux et épinards hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises, brandades de morue, purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, etc.	Cuisine AUTONOME		Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T°.	Distribution
	X		X		
	Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi		
20 <i>en dessous choisir le modèle de 5 à 40 litres</i>		100 <i>au-dessus, opter pour le modèle de 75 à 300 litres</i>			
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
Mise en place de la production		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Cuisines centrales	X Grandes et moyennes cuisines autonomes	X Petites cuisines autonomes	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Laver le pied et la cloche (ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle). Afin de déloger les résidus se trouvant sous la cloche, remonter l'outil sur le bloc moteur et plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau. Démarrer l'appareil pendant quelques secondes. La pression de l'eau devrait enlever les résidus.	Liaison froide		Liaison chaude		
	X		X		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Annuellement, faire contrôler l'état des joints, des roulements et l'étanchéité.		95 000 XPF			
OBSERVATIONS					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création : 15/02/2017			

Équipement de production

E15

Mise à jour :

13/07/17

OUVRE-BOÎTE ÉLECTRIQUE

DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES

Catalogue fournisseur local

DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ensemble moteur-tête d'ouverture à déplacement vertical assisté par ressort à gaz permettant le positionnement sans effort selon la hauteur de la boîte à ouvrir.
 Fabrication et socle inox. À poser sur table.
 Molette d'ouverture en acier trempé. Moteur 2 vitesses.
 Puissance: 75 W - 230 V mono 50/60 Hz.
 Aimant indépendant de retenue de couvercle.
 Dimensions: 670 X 250 X 450 mm (h)/750 levier monté
 Poids: 13,2 kg.
 Débit: 40 à 80 boîtes 5 x 1 à la suite.
 L'ouverture est propre sans risque de retrouver de la limaille à l'intérieur des boîtes.

UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE

L'ouvre-boîte électrique professionnel permet d'ouvrir toutes les boîtes rondes ou rectangulaires même cabossées de 5 à 27 cm de hauteur.

PHOTO - ILLUSTRATION



EMPLACEMENT - ZONAGE

Entre la réserve sèche
et la zone de préparation froide ou chaude.

DESTINATION

Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
		Remise en T°.	Distribution
X	X		X
Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
300		800	
<i>en dessous choisir le modèle manuel</i>		<i>au-dessus, opter pour l'ouvre-boîtes électrique grande capacité de 400 à 500 boîtes/heure.</i>	

ÉTAPE DE FABRICATION

PRIORITÉ D'ACHAT

Mise en place production chaude et froide.

Indispensable	Recommandé	Facultatif
X Grandes et moyennes cuisines centrales	X Petites cuisines centrales	X Cuisines autonomes

ENTRETIEN COURANT

Facilité d'entretien. Ainsi la tête d'ouverture se démonte sans aucun outil pour un nettoyage quotidien au lave vaisselle et en stérilisation.

BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON

Liaison froide Liaison chaude

X

X

MAINTENANCE

Annuellement, faire contrôler l'état des joints, des roulements et l'étanchéité du capot moteur.
 Les pièces d'usure peuvent être changées par un personnel non qualifié.

Prix moyen T.T.C

245 000 XPF



OBSERVATIONS



Les boîtes de conserve doivent être nettoyées avant ouverture, notamment sur la surface qui va être découpée.



RÉDACTEUR : M Lionel PINTO


Date de création :



15/02/2017

FICHE TECHNIQUE EQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipement de production	E16	Mise à jour : 13/07/17			
SALAMANDRE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Salamandre électrique en acier inox à résistances infrarouges intégrées dans un boîtier en acier inoxydable. Réglable en hauteur. Puissance 2800 W/230 V. Grille: 445 x 325 mm (L x P). Tête mobile. Sélecteur de puissance par bouton rotatif avec témoin lumineux. Lèche-frites. Dimensions: L 470 x P 510 x H 530 mm. 38.8 Kgs. Température du grill entre 0 et 400°C.					
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		EMPLACEMENT - ZONAGE			
L'appareil est destiné à gratiner, glacer, caraméliser, griller et maintenir en température certains mets. Peut également servir d'appareil de cuisson additionnel. Permet de travailler particulièrement vite et efficacement, en obtenant toujours un résultat optimal. Exemples : lasagnes, gratins en général, certains desserts, croque monsieur, etc.		Zone de cuisson ou distribution			
		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T°.	Distribution
		X	X		X
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		10 <i>en dessous choisir le modèle 2200 W Grille : 430 x 305 mm.</i>		30 <i>au-dessus, choisir le modèle double 4000 W Grille : 557 x 325 mm.</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION			PRIORITÉ D'ACHAT		
En fin de service de production ou pendant la distribution.			Indispensable	Recommandé	Facultatif
					X
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Nettoyage à l'aide d'un chiffon doux et humide, avec un produit de nettoyage non agressif, puis essuyer à l'aide d'un chiffon propre pour éliminer les restes de produits de nettoyage. Après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.		Liaison froide		Liaison chaude	
				Principalement utilisé en liaison chaude avant la consommation du plat.	
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Vérifier régulièrement l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste.		140 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Cet appareil est essentiellement utilisé en appoint pour des réajustements de portions ou pour de petits effectifs.					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création : 15/02/2017			



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E17	Mise à jour :			
		13/07/17			
SAUTEUSE BASCULANTE					
DOCUMENT RESSOURCE-RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
<p>Sauteuse basculante manuelle à gaz. Capacité 100 litres.</p> <p>Surface cuisson : 565 x 880 x 130 mm.</p> <p>Surface de cuisson Duomat (alliage de 10 mm d'épaisseur de 2 inox différents en un seul bloc, garantit une température de cuisson uniforme et une meilleure résistance à la corrosion).</p> <p>Peut être suspendue. La température de cuisson peut être réglée par thermostat.</p> <p>Panneaux en acier inoxydable. Fabriquée en acier inox 20/10^e. Cuve et couvercle double paroi pour minimiser la dispersion de chaleur.</p> <p>Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau. La température de travail peut être réglée de 120 °C à 300 °C.</p> <p>Calorifugé : rayonnement thermique limité et faible consommation énergétique. Mécanisme à basculement manuel permettant de faciliter le vidage.</p>		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone de cuisson			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
Sauteuse idéale pour faire sauter, pocher, cuire à l'étouffée et pour la cuisson en sauce, en grande quantité (ex : julienne de légumes, pot au feu, tajine, boeuf bourguignon, ...etc). Facile d'utilisation, grâce notamment à la cuve basculante qui permet de transvaser les denrées cuites et assurer le nettoyage, sans efforts.				Remise en T°.	Distribution
		X	X		
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
200		350			
en dessous choisir le modèle 60 litres		au-dessus, opter pour le modèle de 75 à 300 litres			
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
<p>En liaison chaude : avant le conditionnement de transport (en général quelques heures avant la consommation).</p> <p>En liaison froide : avant le passage en cellule de refroidissement (généralement la veille ou dans la nuit précédant la livraison).</p>		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Cuisines centrales	X Grandes et moyennes cuisines autonomes	X Petites cuisines autonomes	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Avec l'eau du robinet de la sauteuse + produit adapté ou la centrale de nettoyage (en veillant à ne pas diriger le jet d'eau sur la partie du boîtier électronique).		Liaison froide		Liaison chaude	
		X		X	
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Au moins une fois par an, faire vérifier par un spécialiste la soupape de gaz, les brûleurs et le thermocouple.		915 000 XPF			
OBSERVATIONS					
<p>Prévoir des caniveaux d'évacuation, à l'aplomb du bec verseur, reliés à un système d'assainissement des eaux usées.</p> <p>Privilégier du matériel électro-mécanique, plutôt qu'électronique, notamment pour les îles (en raison de l'air salin et de l'humidité).</p> <p>Prévoir des ustensiles adaptés pour mélanger la préparation à cuire (pelle, mélangeur électrique, etc).</p>					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		15/02/2017	



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E18	Mise à jour :			
		13/07/17			
MARMITE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
<p>Marmite ronde à gaz - 150 litres. Diamètre cuve ronde : 600 mm. Poids : 120 kg. Hauteur : 1120 mm. Largeur : 860 mm. Profondeur : 1120 mm. Puissance électrique : 0,1 kW. Fabriquée en acier inox. Cuve pressée et couvercle en acier inoxydable AISI 316. Brûleurs en acier inox AISI 304 avec contrôle de la flamme. Allumage piézoélectrique. Voyant de contrôle protégé. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Remplissage de l'eau par électrovanne. Vidange de l'eau au moyen d'une large vanne en acier inoxydable pour un vidage sûr et sans efforts du contenu. Appareil certifié étanche IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Régulation d'énergie par un bouton de contrôle. Conception facilitant le nettoyage.</p>		EMPLACEMENT - ZONAGE			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE La marmite ronde est adaptée pour faire cuire, faire sauter ou faire pocher tous types d'aliments (pâtes, riz, légumes, etc). La denrée est chauffée uniformément par l'intermédiaire de la base et des parois latérales de la marmite grâce à un système de chauffage direct.		Zone de cuisson			
		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T°.	Distribution
		X	X		
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		250 <i>en dessous choisir le modèle 100 litres</i>		400 <i>au-dessus, opter pour un élément identique supplémentaire ou le modèle 250 litres</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
En liaison chaude : avant le conditionnement de transport (en général quelques heures avant la consommation). En liaison froide : avant le passage en cellule de refroidissement (généralement la veille ou dans la nuit précédent la livraison).		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Cuisines centrales	X Grandes et moyennes cuisines autonomes	X Petites cuisines autonomes	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Après chaque utilisation, avec l'eau du robinet de la marmite + produit adapté ou la centrale de nettoyage (en veillant à ne pas diriger le jet d'eau sur la partie du boîtier électronique).		Liaison froide		Liaison chaude	
		X		X	
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
À réaliser par des techniciens qualifiés, deux visites par an. Vérification des brûleurs, du débit de gaz, des veilleuses, des thermocouples, circuit gaz et électriques, vérins de basculement, graissage et nettoyage des parties inaccessibles par le personnel.		750 000 XPF			
OBSERVATIONS					
<p>Prévoir des caniveaux d'évacuation, à l'aplomb du bec verseur, reliés à un système d'assainissement des eaux usées. Privilégier du matériel électro-mécanique, plutôt qu'électronique, notamment pour les îles (en raison de l'air salin et de l'humidité). Prévoir des ustensiles adaptés pour mélanger la préparation à cuire (pelle, mélangeur électrique, etc).</p>					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création : 15/02/2017			



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E19	Mise à jour :			
		13/07/2017			
FOURNEAU 4 FEUX VIFS					
DOCUMENT RESSOURCE-RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Ensemble en inox monté sur des pieds inox réglables. Grilles de support des casseroles en fonte. Thermostat réglable de 120 °C à 280 °C avec allumage piézoélectrique. Le soubassement est composé d'un four gaz avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. La chambre du four est en acier inoxydable avec sole rainurée en fonte, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles ou des bacs GN 2/1. Equipé de quatre brûleurs de 6 kW, à rendement élevé, et des brûleurs de 60 mm. Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme. Protection contre les projections d'eau IPX5. Dimensions brutes : 1080 (h) x 1020 (l) x 860 (prof) mm.					
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE					
Cet équipement permet de rôtir, poêler, sauter et griller tous types d'aliments. Apprécié pour sa performance et sa facilité d'utilisation de tous types de casseroles et ustensiles, il permet d'évaluer d'un simple coup d'œil la puissance de la flamme, la régler en fonction des dimensions de l'ustensile et de l'évolution de la cuisson. Permet une montée en température rapide : saisie rapide des viandes ou au ralenti très bas permettant le mijotage. Supporte les ustensiles de cuisson habituels, casseroles, poêles, cocottes en fonte ainsi que les accessoires spécifiques proposés (grils lisses et nervurés, support wok).		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone de cuisson			
		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T °C.	Distribution
		X	X		
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		250		400	
		en dessous choisir la version 2 brûleurs		au-dessus, opter pour le modèle 6 ou 8 brûleurs ou 1 élément identique supplémentaire	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
En liaison chaude : avant le conditionnement de transport (en général quelques heures avant la consommation).		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
En liaison froide : avant le passage en cellule de refroidissement (généralement la veille ou dans la nuit précédant la livraison).		X			
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Après chaque utilisation, bionettoyage des surfaces et produit spécifique pour l'intérieur du four.		Liaison froide		Liaison chaude	
		Cet appareil est indispensable pour toutes cuissons de gros volumes, pour tous types de liaisons.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
À réaliser par des techniciens qualifiés, deux visites par an. Vérification des brûleurs, du débit de gaz, des veilleuses, des thermocouples ainsi que des circuits gaz et électrique.		540 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Prévoir alimentation en gaz.					
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création : 01/03/2017			



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E20	Mise à jour :			
		13/07/2017			
FOUR MIXTE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
capacité 10 x GN 1/1 - 20 x GN 1/2 espacés de 68 mm. Equipé de supports de cuisson intérieurs suspendus, amovibles et pivotants. Puissance électrique : 0,35 kW. Puissance totale gaz : 21,5 kW Indice de protection : IPX5 Tableau de commande analogique avec affichage numérique des temps et températures. Programme de nettoyage semi-automatique de l'enceinte de cuisson. Cool down, fonction de descente en température rapide de la cellule de cuisson par ventilation forcée. Cuisson régulée par microprocesseur. : 847 (l) x 771 (P) x 1017(H) mm		EMPLACEMENT - ZONAGE			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE Utilisé pour la cuisson de tous types de denrées selon cinq modes de cuisson : • Vapeur : température fixée à 100 °C. • Vapeur basse température : température réglable de 30 à 99 °C. • Air chaud : température réglable de 30 à 300 °C. • Mixte : température réglable de 30 à 300 °C. • Finishing : température réglable de 30 à 300 °C. • Temps de cuisson piloté par timer (0 à 24 heures) ou par sonde à cœur non débroschable pour éviter les risques de perte. Un four mixte est un équipement multifonctions compact dans la cuisine. Ses capacités n'ont pratiquement aucune limite, qu'il s'agisse de faire cuire du pain, de faire rôtir des poulets ou de faire cuire des légumes à la vapeur en plus de tous les autres types d'aliments.		Zone de cuisson			
		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T °C.	Distribution
		X	X		
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		200		400	
		en dessous opter pour le modèle 6 bacs GN 1/1		au-dessus, opter pour le modèle 20 niveaux GN 2/1	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
En liaison chaude : avant le conditionnement de transport (en général quelques heures avant la consommation) ou maintien en température. En liaison froide : avant le passage en cellule de refroidissement (généralement la veille ou dans la nuit précédant la livraison).		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Cuisines centrales	X Cuisines autonomes		
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Après chaque utilisation, bionettoyage des surfaces et produit spécifique pour l'intérieur du four. Joint de porte clipé, non collé et déposable sans outil pour un entretien courant.		Liaison froide		Liaison chaude	
		Cet appareil est indispensable pour toutes cuissons de gros volumes, pour tous types de liaisons.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
À réaliser par des techniciens qualifiés, 2deux visites par an. Vérification des brûleurs, des veilleuses, des thermocouples, ainsi que des circuits gaz et électrique.		1 625 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Préférer deux fours de plus petite capacité, plutôt qu'un grand ; il y aura plus de souplesse en cas de panne, surtout en liaison chaude. Selon les plats préparés et selon la préférence, il existe des fours mixtes possédant le syste à convection. La différence réside dans la présence d'un ventilateur installé au fond du four. Durant la cuisson, un vent d'air chaud souffle constamment sur les aliments, ce qui accélère les « échanges thermiques », c'est-à-dire le transfert de chaleur de l'air chaud à l'aliment. Les aliments cuisent au moins 25 % plus vite que s'ils étaient dans un four traditionnel réglé à la même température.					
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création :		01/03/2017	



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E21	Mise à jour :			
		13/07/2017			
GRILL - PLAQUE À SNACKER					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
<p>Surface de cuisson inclinée, lisse aux 2/3 et 1/3 nervurée, à gaz. Devant et côtés en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10e. Bords latéraux à 90 °C éliminant les interstices entre unités. Dosseret antiprojections en acier inoxydable. Surface de cuisson en acier inoxydable avec orifice de récupérateur de graisse. Brûleurs à flamme auto-stabilisée.</p> <p>Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu. Allumage piézoélectrique.</p> <p>Protection contre les projections d'eau IPX5.</p> <p>L'ensemble fait 930 mm de profondeur.</p> <p>Puissance gaz : 20 kW.</p> <p>Largeur surface cuisson : 730 x profondeur : 700 mm</p> <p>Température de fonctionnement: mini 90 °C - maxi 280 °C.</p> <p>Dimensions brutes : 540 (H) x 1020 (l) x 860 (P) mm.</p>		EMPLACEMENT - ZONAGE			
<p>UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE</p> <p>La partie plaque à snacker est une plaque de cuisson avec une surface lisse. La plaque assure un transfert direct de la chaleur vers l'aliment à cuire, avec une bonne répartition de la chaleur sur la totalité de la plaque qui couvre toute la surface de cuisson. Elle permet de saisir rapidement les viandes, poissons, légumes, etc.</p> <p>La partie nervurée offre les mêmes caractéristiques, avec un marquage des aliments cuits (steak, poulet, poisson, etc. grillés).</p>		Zone de cuisson			
		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en T °C.	Distribution
		X	X	X	X
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		50		250	
		en dessous opter pour un modèle de 400 ou 600 mm.		au-dessus, opter pour le modèle grill en 800 mm + un modèle nervuré en 800 mm.	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
<p>En liaison chaude : avant le conditionnement de transport (en général quelques heures avant la consommation).</p> <p>En liaison froide : avant le passage en cellule de refroidissement (généralement la veille ou dans la nuit précédant la livraison).</p>		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Cuisines centrales	X Grandes et moyennes cuisines autonomes	X Petites cuisines autonomes	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
<p>Après chaque utilisation, nettoyer la plaque avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Essuyer la plaque avec un chiffon doux et propre. Retirer et vider le tiroir rempli de graisses et jus de cuisson. Nettoyer le tiroir. Attention aux jets de liquide pour préserver le circuit électrique. Les dosserets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine. Évacuer la majeure partie des graisses et jus de cuisson à l'aide de grattoirs avec lames lisses ou cannelées fournis de série. Ne pas déposer de glaçons ou autre sur la plaque encore chaude (déglaçage), ce qui entraînerait un choc thermique violent et une déformation définitive.</p>		Liaison froide		Liaison chaude	
		Cet appareil est utile s'il y a régulièrement des denrées à saisir ou à marquer.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
À réaliser par des techniciens qualifiés, deux visites par an. Vérification des brûleurs, du débit de gaz, des veilles, des thermocouples ainsi que des circuits gaz et électrique.		420 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Prévoir alimentation en gaz.					
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création : 01/03/2017			



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Gros matériel de production	E22	Mise à jour :		
		13/07/2017		
FRITEUSE				
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
<p>Dessus en acier inoxydable 20/10^e. Brûleurs de 28 kW en acier inox AISI 304.</p> <p>Températures de 120 °C à 190 °C.</p> <p>Vidange de l'huile par un robinet situé sous les cuves.</p> <p>Pieds de 50 mm en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.</p> <p>Cuves embouties en V.</p> <p>Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur.</p> <p>Allumage piézoélectriqueélectrique.</p> <p>Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.</p> <p>Sous-bassement 2 portes.</p> <p>Puissance gaz : 28 kW.</p> <p>Dimensions utiles cuve : largeur 240 x hauteur 505 x profondeur 380 mm.</p>				
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE				
<p>Utilisée pour cuire généralement des frites mais aussi pour frire poissons, viandes, légumes, beignets...</p> <p>La friture donne un caractère croustillant à l'enveloppe extérieure du mets concerné, sans trop durcir son intérieur, mais celui-ci étant plongé dans un bain de matière grasse, elle en augmente le pouvoir calorifique.</p>				
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
<p>En liaison chaude : pour les frites, la cuisson sur place est à privilégier, sauf si le lieu de consommation est à proximité ; pour le reste, notamment les beignets, avant le conditionnement de transport (en général quelques heures avant la consommation).</p> <p>En liaison froide : la cuisson des frites ne peut être réalisée. Pour le reste, avant le passage en cellule de refroidissement.</p>		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X		
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
<p>L'intérieur de la cuve est conçu avec des angles arrondis facilitant le nettoyage.</p> <p>Après chaque utilisation, vérifier l'état de l'huile. Chaque fois que l'huile est évacuée du bac ou filtrée, les éléments chauffants ou les éléments qui sont immergés dans l'huile doivent être brossés, afin de maintenir un transfert de la chaleur optimal. Aussi, frotter les restes de nourriture et les particules collés sur les bords de la cuve.</p> <p>Essuyer l'extérieur de la friteuse. Passer les paniers en machine à laver.</p> <p>1 fois par mois, remplir d'eau, faire chauffer jusqu'à ce que l'eau soit frémissante, mais non bouillante, mettre de l'eau et du détergent (adapté à la chaleur) dans les cuves. Frottez la cuve avec une brosse à poils doux.</p> <p>Laisser « mijoter » pendant 1 heure et vider la cuve et la rincer plusieurs fois. Sécher et remplir avec l'huile.</p>		Liaison froide	Liaison chaude	
		<p>La friteuse est moins nécessaire en liaison froide.</p> <p>Les frites font partie des denrées qui sont encore difficiles à travailler en liaison froide.</p>		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
<p>A réaliser par des techniciens qualifiés, deux visites par an.</p> <p>Vérification des brûleurs, du débit de gaz, des veilleuses, des thermocouples ainsi que des circuits gaz et électriques.</p>		680 000 XPF		
OBSERVATIONS				
<p>Afin de contrôler l'état de l'huile de friture, n'hésitez pas à vous doter de testeurs pour maintenir le goût des aliments et la qualité.</p> <p>Il en existe différents types (à languette, électronique, etc).</p> <p>L'huile peut être filtrée avec différents systes spécifiques. La fréquence doit être adaptée en fonction notamment des volumes traités, des denrées utilisées et de la qualité de l'huile utilisée.</p> <p>Son évacuation est généralement assurée par un prestataire spécialisé pour son recyclage.</p> <p>Prévoir alimentation en gaz.</p>				
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création :		01/03/2017



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Gros matériel de production	E23	Mise à jour :		
		13/07/2017		
ESSOREUSE - ÉPLUCHEUSE				
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
Modèle combiné d'éplucheuse et essoreuse. Fabrication en inox. Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice, facile à démonter pour son nettoyage. Système antiretour à l'entrée d'eau. Tableau de commande étanche (IP65). Couvercle transparent fabriqué en polycarbonate hautement résistant. Entraînement automatique des déchets vers les évacuations. Système antiretour sur l'arrivée d'eau. Minuterie (min-max) : 0' - 6'. Puissance : 550 W. Dimensions extérieures avec support : 433 (L) x 638 (P) x 1155 (h) mm. - Fonction essoreuse : capacité par heure : 20 kg. Volume utile 19.5 l. Équipée d'un panier d'essorage. - Fonction éplucheuse : production heure : 480 kg. Capacité de charge par cycle : 20 kg. Équipée d'un plateau abrasif.				
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE				
L'éplucheuse industrielle permet d'éplucher les pommes de terre, les carottes ou d'autres aliments de même type, pour des productions élevées. Elle épluche par abrasion, en usant la surface de l'aliment par frottement. L'essoreuse, par application de la centrifugation, permet d'essorer de gros volumes, notamment de salade.				
EMPLACEMENT - ZONAGE		Légumerie		
DESTINATION				
Cuisine AUTONOME		Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
			Remise en T °C.	Distribution
X		X		
Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi		
100 <i>en dessous opter pour un modèle éplucheuse de 6 ou 12 kg par cycle.</i>		300 <i>au-dessus, opter pour un modèle éplucheuse de 30 kg par cycle.</i>		
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
Mise en place hors-d'œuvre et/ou plat principal.		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X Grandes cuisines centrales	X Moyennes cuisines centrales	X Cuisines autonomes Petites cuisines centrales
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
À chaque fin de service, bionettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de la cuve. Les accessoires (plateau abrasif, panier essorage) peuvent être passés en machine à laver.		Liaison froide		Liaison chaude
		Cet appareil peut être utilisé, pour tous types de liaisons.		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
Annuellement : vérification du circuit électrique, des roulements et du plateau abrasif, par un technicien spécialisé.		600 000 XPF		
OBSERVATIONS				
L'éplucheuse/essoreuse est un équipement conçu pour assurer un travail rapide en cuisine et pour faire un minimum de déchets sur les fruits et les légumes.				
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création :		01/03/2017



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Gros matériel de production	E24	Mise à jour :		
		13/07/2017		
OPERCULEUSE				
DOCUMENT RESSOURCE / RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
<p>Ensemble constitué en inox alimentaire.</p> <p>Format maximum : 325 x 265 mm (GN 1/2)</p> <p>Equippé de 2 vérins à gaz.</p> <p>Régulation électronique de température de 0 °C à 200 °C.</p> <p>Largeur maxi film : 350 mm. Diamètre maxi bobine : 300 mm.</p> <p>Puissance : 1200 W</p> <p>Encombrement : 725 x 470 x H 410 mm. Poids : 45 kg.</p> <p>Matrices standard : 1 empreinte : 1/2 GN (325 x 265 mm).</p> <p>2 empreintes : GN 1/3 (323 x 174 mm) ou GN 1/4 (265 x 162 mm).</p> <p>4 empreintes : GN 1/6 (176 x 163 mm) ou GN 1/8 (162 x 132 mm).</p> <p>6 empreintes : 137 x 96 mm et /ou matrice sur-mesure.</p>		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Zone de préparation froide ou chaude.		
		DESTINATION		
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE
				Remise en T °C. Distribution
		X	X	
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi
		80		250
		en dessous opter pour un modèle manuel GN 1/4.		au-dessus, opter pour un modèle semi-automatique ou automatique avec une empreinte (cadre qui reçoit la barquette) de plus grande capacité.
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE				
<p>Facile à manipuler, ce type d'operculeuse sert à emballer des barquettes de denrées ou plats préparés.</p> <p>Les barquettes remplies sont recouvertes d'un film étirable et scellées.</p> <p>La découpe et la soudure s'effectuent simultanément.</p>				
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
En fin de mise en place, avant le stockage en chambre froide ou local d'allotissement.		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X Grandes et moyennes cuisines centrales	X Petites cuisines centrales	X Cuisines autonomes
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Après chaque utilisation ou chaque série (si lot différent), bio nettoyage de l'ensemble. Démontage et nettoyage de la matrice et des éléments amovibles (plateau inférieur selon les modèles par exemple).		Liaison froide		Liaison chaude
		Cet appareil peut être utilisé, pour tous types de liaisons.		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
Tous les six mois, vérification par un technicien spécialisé ou personnel formé, des joints, des axes, poignées et circuit électrique.		940 000 XPF		
OBSERVATIONS				
<p>Référence de films étirables alimentaires spécifiques, selon l'utilisation des barquettes, notamment au niveau des T °C (micro-ondes par exemple).</p> <p>Matrice supplémentaire : 115 000 XPF l'unité.</p> <p>Il existe des operculeuses avec injection de gaz (atmosphère modifiée), qui sert de protection du produit emballé pour une meilleure conservabilité.</p> <p>Prévoir étiquettes de traçabilité à apposer à l'issue de l'operculage.</p>				
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO		Date de création :		01/03/2017



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E25	Mise à jour			
		13/07/17			
FARDELEUSE					
DOCUMENT RESSOURECE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Soudeuse compacte avec tunnel de rétraction intégré. 2 050 (L) x 1 200 (l) x 1 550 (h) mm. Puissance : 5,8 kW/h Consommation pour 150 paquets/heure : 3,2 kW/h Bac de réception des chutes de film. Matériel mobile monté sur roulettes. Thermostat électronique contrôlant la température + /- 2 °C du tunnel. Tapis convoyeur en treillis téfloné avec guidage, maille 5/5, réglable en vitesse par variateur de fréquence.					
EMPLACEMENT - ZONAGE					
		Local dédié			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en température.	Distribution
					X
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		1500		4500	
		en- dessous, utiliser un modèle entièrement manuel		au- dessus, prévoir un modèle automatisé	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
À l'issue de la cuisson pour les plats chauds, et à la fin de la mise en place pour les hors- d'œuvre et desserts (généralement moins concernés).		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Grandes cuisines centrales	X Moyennes cuisines centrales	X Petites cuisines centrales	
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Bionettoyage de l'ensemble des surfaces.		Liaison froide		Liaison chaude	
		Matériel utile pour les deux types de liaison.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Une fois par an par un technicien spécialisé, vérification du système de chauffe, de l'axe du cadre, du tapis (treillis et système d'avancement) et du circuit électrique.		2 950 000 XPF			
OBSERVATIONS					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		17/03/2017	



FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E26	Mise à jour			
		13/07/17			
BAIN-MARIE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Construction en acier inoxydable d'une capacité GN 1/1 - prof 200 mm pour le modèle présenté. Existe en plusieurs formats GN (voir annexe n°...), avec ou sans vidange. Généralement doté d'une alimentation électrique, mais existe à gaz, le bain- marie peut être à poser ou avec un sous-bassement. Réglage des températures : 1 – 10 Puissance : 1,2 kW Dimensions : L 355 x P 550 x H 295 mm Poids : 9,5 kg		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone de cuisson - Rampe de distribution			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en température.	Distribution
				X	X
				X	X
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		50 <i>en dessous, conserver le modèle GN 1/1, en utilisant des bacs de 150 ou 65 mm.</i>		80 <i>au- dessus, opter pour un modèle 2, 3 ou 4 bacs.</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION			PRIORITÉ D'ACHAT		
Pendant la mise en place de la production, ou pendant la production, ou pendant la distribution des repas en rampe ou d'îlot de service.			Indispensable	Recommandé	Facultatif
			X Grandes et moyennes cuisines centrales	X Grandes et moyennes cuisines autonomes Petites cuisines centrales	X Petites cuisines autonomes
ENTRETIEN COURANT			BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
Après chaque service, bionettoyage du bain- marie. Machine à laver pour les bacs GN.			Liaison froide		Liaison chaude
			Le bain- marie peut être utilisé dans les deux types de liaison. Rappel : le bain- marie ne permet pas de remettre en température (pour cela utiliser la cellule de remise en température), mais de maintenir en température.		
MAINTENANCE			Prix moyen T.T.C		
Vérification de la résistance et du cablage électrique, une fois par an.			40 000 XPF (hors bac)		
OBSERVATIONS					
La cuve du bain- marie peut être posée sur un élément avec sous- bassement. Ne pas hésiter à exploiter la gamme de bacs GN (nombreux formats), en fonction des besoins spécifiques.					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO			Date de création :		17/03/2017

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E27	Mise à jour			
		13/07/17			
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Cellule mixte à grilles 3 à 6 niveaux GN 1/1. Groupe à air logé et évaporateurs traités anticorrosion. Mémorisation des consignes, sonde à piquer avec indication de la durée du cycle, minuteur et dégivrage. Système de mémorisation des consignes pour chaque fonction. Tôle arrière et de base en acier inoxydable, intérieur et extérieur en inox AISI 304. Performances en refroidissement : 15 kg de + 65 °C à + 10 °C à cœur en 110 minutes ou 12,5 kg en 90 minutes. Performances en surgélation : 5 kg de - 18 °C à + 10 °C à cœur en 290 minutes. Dimensions extérieures : 760 (L) x 735 (P) x 914 (H) mm Espacement entre 3 niveaux : 68 mm ; entre 6 niveaux : 34 mm. Puissance : 3/5 cv. Ampérage : 6 A.		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone de cuisson ou local dédié			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en température.	Distribution
		X	X		
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		80 <i>en dessous, choisir le modèle 3 niveaux.</i>		250 <i>au- dessus, opter pour le modèle 8 niveaux ou 10 à 20 niveaux à chariot.</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
La mise en cellule de refroidissement intervient juste après la cuisson des denrées. Si la cellule n'est pas dotée d'enregistreur de paramètres, tenir un cahier de traçabilité, indiquant notamment la référence du lot, le poids, le nombre de bacs, et l'heure de début et de fin du cycle de refroidissement.		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Cuisines centrales			
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Bionettoyage à l'intérieur et à l'extérieur avec une lingette. Nettoyage simple et facilité : bloc ventilation basculant sans outil avec vis papillon, bac de récupération coulissant.	Liaison froide		Liaison chaude		
	La cellule de refroidissement est indispensable en liaison froide pour toutes les denrées cuites.				
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Vérification deux fois par an par un technicien spécialisé, de la pression du gaz réfrigérant, du circuit électrique, du joint de porte magnétique et du tableau de commande électronique.		2 200 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Un plan de production bien défini et respecté est primordial pour bien planifier et séquencer toutes les opérations de production. Il permettra ; par exemple, d'éviter de laisser trop longtemps (à température à risque) les denrées devant la cellule en attendant la fin du cycle en cours.					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		17/03/2017	

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Gros matériel de production	E28	Mise à jour			
		13/07/17			
CELLULE DE REMISE - MAINTIEN EN TEMPÉRATURE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Modèle 10 niveaux GN 1/1. Construction en acier inoxydable AISI 304. Intérieur entièrement rayonné avec glissières embouties. Puissance : 9,39 kW. Ventilateur centrifuge en partie arrière. Ouverture de la porte à 240° avec joint compressible. Four sur support avec étagère inférieure, piétement inox Ø 45 mm avec vérins. Indice de protection IP25. Panneau de commandes intégré à touches sensibles avec affichage du temps de chauffe restant. Touche demi- charge, programme frites. - Monoprogramme : une durée unique de remise en température à programmer ; - Multiprogramme : permet de gérer simultanément 2 ou 3 durées de remise en température. Une alarme sonore prévient pour réaliser chacun des enfournements successifs. En fin de cycle, alarme sonore, puis basculement automatique en maintien en température.					
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE					
Ce équipement est utilisé en restauration collective pour la remise/maintien en température, en liaison froide. Il permet de remettre à température à coeur, les plats cuisinés réfrigérés de + 4 °C à + 65 °C en un temps égal ou inférieur à 1 heure.					
		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone de dispatch			
		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en température.	Distribution
		X	X	X	X
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		250 <i>en dessous, choisir le modèle 5 ou 7 niveaux.</i>		700 <i>au- dessus, opter pour un modèle identique supplémentaire ou un modèle 15 niveaux.</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
Au plus près de la livraison ou de la prise de repas, si l'équipement est sur le lieu de consommation.		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Grandes et moyennes cuisines centrales	X Petites cuisines centrales		
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Après chaque utilisation, bionettoyage à l'intérieur et à l'extérieur avec une lingette ou au jet basse pression. Le bac de récupération coulissant, les tôles et la grille de protection du ventilateur sont démontables sans outil. Lavables en machine ou en plonge. Le joint de la porte est lui aussi amovible.		Liaison froide		Liaison chaude	
		La cellule de remise en température est indispensable en liaison froide pour toutes les denrées cuites.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Vérification tous les six mois par un technicien spécialisé, des résistances électriques, du circuit électrique, du joint de porte et du tableau de commande électronique.		700 000 XPF			
OBSERVATIONS					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		17/03/2017	

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE				
Gros matériel de production	E29	Mise à jour		
		13/07/17		
HOTTE D'EXTRACTION				
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION		
Catalogue fournisseur local				
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
<p>Hotte murale entièrement construite en inox AISI 304. Equipée de filtres labyrinthes et d'un bac collecteur de l'eau de condensation. Conduite de vidange arrière avec trou d'évacuation pour récupérer les graisses. Capacité d'air : 2500 m³/h. Hauteur 500 x largeur 2000 x profondeur 1100 (mm).</p> <p>Tourelle de ventilation 1 vitesse, débit de 2500 m³/h. Extraction à 400 °C pendant 2 heures. Embase : en acier galvanisé avec pavillon d'aspiration embouti. Turbine : centrifuge à réaction, en acier galvanisé. Support moteur : plaque et grillage en acier galvanisé. Indice de protection : IP 55. Puissance : 550 W.</p>		EMPLACEMENT - ZONAGE		
		Au-dessus des éléments de cuisson en zone de préparation chaude.		
		DESTINATION		
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE
				Remise en température.
				Distribution
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE				
<p>Extraction d'air des cuisines professionnelles nécessitant du désenfumage ou de la ventilation. Ce traitement de l'air vise à éliminer les polluants qui constituent des réelles nuisances ; liées aux appareils fonctionnant à vide (chaleur, produit de combustion, humidité, bruit...), liées à l'activité de la cuisine (chaleur, vapeurs, odeurs, poussières, fumées, micro- organismes...).</p> <p>Ce traitement améliore les conditions de travail (courants d'air maîtrisés, zones chaudes bien extraites...), importantes pour la qualité du service du personnel et des préparations.</p>		X		X
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi
		150		300
		en dessous, choisir un modèle adapté aux mesures des équipements à couvrir.		au- dessus, opter pour un modèle plus large avec un débit m³ /heure plus important.
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT		
Cuisson des denrées		Indispensable	Recommandé	Facultatif
		X		
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON		
<p>Après chaque service, l'ensemble est traité avec une solution nettoyante pour inox. En cas de dépôt important de graisse, utiliser un produit dégraissant spécial hotte.</p> <p>Les grilles sont facilement démontables. Elles doivent être brossées et rincées à haute pression si possible, ou avec des produits spécifiques.</p> <p>Les filtres doivent être nettoyés (selon le modèle, au lave-vaisselle ou par trempage) ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.</p>		Liaison froide		Liaison chaude
		Utile dans tout type d'organisation.		
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C		
La hotte se charge naturellement en graisse, aussi bien au niveau du moteur, que des filtres et du conduit, c'est pourquoi, il faut la faire dégraisser, vérifier et tester au moins une fois par an par des professionnels agréés.		430 000 XPF		
OBSERVATIONS				
<p>La fréquence de ramonage, au moins une fois par an, par un pesonnel agréé, est une obligation juridique.</p> <p>Une attestation doit être remise à chaque intervention par le professionnel. Elle sera à présenter au CHSP et aux assurances.</p> <p>L'évacuation des fumées et buées doit obligatoirement se faire à 1 m au- dessus du niveau de la toiture, à l'extérieur de l'établissement, et ne doit pas nuire à l'environnement.</p>				
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		17/03/2017


FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipements de stockage	E30	Mise à jour			
		13/07/17			
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE ET NÉGATIVE					
DOCUMENT RESSOURCE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
<p>Armoire réfrigérée positive (ou négative) 2 portes, capacité : 1300 litres (6 x GN 2/1).</p> <p>Entièrement construit en acier inoxydable AISI304.</p> <p>Unité de réfrigération incorporée.</p> <p>Température armoire positive : mini - 2 °C, maxi : + 10 °C, armoire négative : - 18 °C à - 22 °C.</p> <p>Dégivrage automatique, affichage numérique externe de température.</p> <p>Indice de protection IP65.</p> <p>Les fonctions de contrôle numérique et les alarmes HACCP peuvent être connectées à un ordinateur.</p> <p>Porte verrouillable.</p> <p>Appareil de chauffage de cadre de porte activé selon la température externe, évite la condensation.</p> <p>Puissance : positive : 0,55 kW, négative : 0,71 kW.</p> <p>Dimensions extérieures : Hauteur : 2000 x Largeur : 1440 x Profondeur : 788, avec portes ouvertes : 1450 (mm). Format intérieur : GN 2/1.</p>		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Toutes zones			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en température.	Distribution
<p>Conservation de produits frais ou congelés.</p> <p>L'armoire positive peut servir de stockage pour les matières premières, semi- finis ou finis ; ou pour décongeler des denrées.</p> <p>La négative, permet de stocker des produits congelés.</p> <p>Les produits doivent être conservés à une température définie selon leur nature :</p> <ul style="list-style-type: none">- denrées surgelées, glaces, viandes, poissons congelés - 18 °C.- viandes & Poissons : + 4 °C maximum- fruits & Légumes : + 8 °C maximum- B.O.F (beurre - oeuf - fromage) : + 6 °C maximum		X	X	X	X
		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		100		250	
		en dessous, choisir un modèle 1 porte.		au- dessus, opter pour un modèle identique supplémentaire, ou une chambre froide aux volumes adaptés à l'exploitation.	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
<p>Avant la production pour le stockage des denrées brutes.</p> <p>Après la production pour les plats/denrées préparés.</p> <p>Pendant pour les produits semis- finis.</p>		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X			
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
<p>Bionettoyage des surfaces intérieures et extérieures.</p> <p>Grilles en machine à laver.</p> <p>Dégivrage régulier.</p>		Liaison froide		Liaison chaude	
		Utile dans tout type d'organisation.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
<p>Tous les six mois, vérification par un technicien qualifié, de la charge en gaz réfrigérant et de l'étanchéité des joints de porte.</p> <p>Tous les ans, vérification du circuit électrique, du compresseur et des charnières de portes.</p>		<p>Armoire positive : 450 000 XPF</p> <p>Armoire négative : 590 000 XPF</p>			
OBSERVATIONS					
<p>Préférer les grilles plutôt que les plaques, pour une meilleure circulation du froid.</p> <p>Les produits bruts, finis et semi- finis doivent être stockés dans des contenants ou filmés séparément de manière à éviter les contaminations croisées. Ils doivent être identifiés et porter la date de fabrication.</p> <p>Pour les enceintes négatives : conservation ou stockage de denrées déjà congelées uniquement.</p> <p>Mettre en place un système ou une procédure de suivi des températures.</p>					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		17/03/2017	

FICHE TECHNIQUE ÉQUIPEMENT RESTAURATION SCOLAIRE					
Équipements de stockage	E31	Mise à jour			
		13/07/17			
TABLE RÉFRIGÉRÉE					
DOCUMENT RESSOURECE - RÉFÉRENCES		PHOTO - ILLUSTRATION			
Catalogue fournisseur local					
DESCRIPTIF/CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Table réfrigérée 3 portes, avec dosseret monobloc, h = 100 mm. Entièrement réalisée en inox AISI 304. Plan de travail amovible de 50 mm de hauteur. Pieds en inox AISI 304, réglables en hauteur. Supports de clayettes amovibles en inox AISI 303. Groupe frigorifique incorporé. Commande électronique du microprocesseur avec affichage numérique de la température. Dégivrage entièrement automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage par gaz chaud. Plage de température : - 2 °C à + 10 °C. Glissières antibascul acceptant des bacs GN 1/1. Puissance électrique : 0,358 kW. Dimensions. extérieures 950 (H) x 1759 (l) x 700 (P) mm.		EMPLACEMENT - ZONAGE			
		Zone préparation chaude et froide.			
UTILISATION PRINCIPALE ET SECONDAIRE		DESTINATION			
		Cuisine AUTONOME	Cuisine CENTRALE	Cuisine SATELLITE	
				Remise en température.	Distribution
				X	X
<th colspan="2">Nbre rationnaires mini</th> <th colspan="2">Nbre rationnaires maxi</th>		Nbre rationnaires mini		Nbre rationnaires maxi	
		50 <i>en dessous, choisir un modèle 2 portes.</i>		100 <i>au- dessus, opter pour un modèle identique supplémentaire, ou un modèle 4 portes.</i>	
ÉTAPE DE FABRICATION		PRIORITÉ D'ACHAT			
Pour la mise en place froide et chaude.		Indispensable	Recommandé	Facultatif	
		X Grandes cuisines autonomes Cuisines centrales	X Moyennes et petites cuisines autonomes		
ENTRETIEN COURANT		BESOINS SPÉCIFIQUES SELON TYPE DE LIAISON			
Bionettoyage des surfaces extérieures et intérieures. Procéder à un nettoyage en profondeur au moins une fois par semaine, en retirant la totalité des denrées sur les clayettes.		Liaison froide		Liaison chaude	
		Utile dans tout type d'organisation.			
MAINTENANCE		Prix moyen T.T.C			
Tous les six mois, vérification par un technicien qualifié de la charge en gaz réfrigérant et de l'étanchéité des joints de porte. Tous les ans, vérification du circuit électrique, du compresseur et des charnières de portes.		535 000 XPF			
OBSERVATIONS					
Options : kit 2 roues dont 1 avec frein, grille plastifiée GN 1/1, imprimante, serrures, kit 2 ou 3 tiroirs, etc.					
RÉDACTEUR : M Lionel PINTO		Date de création :		17/03/2017	

Les listes des équipements

Le guide vous propose six listes d'équipements élaborées selon le type de la cuisine et le nombre de repas à produire quotidiennement reprennent les équipements détaillés en fiches techniques de la partie précédente, ainsi que d'autres qui n'en font pas l'objet.



FICHE TECHNIQUE DE SYNTHÈSE RESTAURATION SCOLAIRE							
Liste des équipements requis			Liste 1	Mise à jour :			
				19/07/2017			
CUISINE AUTONOME							
Type de cuisine			Taille				
Petite cuisine autonome			Moins de 50 rationnaires				
Référence Fiche Technique	ÉQUIPEMENTS/MATERIELS	LIAISON CHAUDE			LIAISON FROIDE		
		INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF	INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF
1- Équipement de manutention et transport des marchandises							
E1	Broyeur			X			X
E2	Balance grosses charges	X			X		
	Chariot à plate-forme		X			X	
	Diable de manutention		X			X	
	Table de déboîtage		X			X	
	Échelle de transport			X			X
	Container isotherme	X			X		
	Transpalette manuel			X			X
2- Équipements hygiène							
E3	Lave-mains à commande non manuelle	X			X		
E4	Centrale de nettoyage		X			X	
E5	Monobrosse			X			X
E6	Lave-bottes			X			X
E7	Armoire de désinfection			X			X
E8	Lave-vaisselle à capot			X			X
E9	Machine à laver à convoyeur			-			-
	Tue-insectes suspendu			X			X
	Armoires à balais/produits d'entretien		X			X	
	Plonge 2 bacs avec douchette (batterie)		X			X	
	Porte-sacs poubelle	X			X		
	Container poubelles	X			X		
3- Équipements de production							
E10	Table de dessouvidage			X			X
E11	Trancheuse			X			X
E12	Batteur mélangeur			X			X
E13	Combiné cutter-coupe-légumes			X			X
E14	Mixeur plongeur			X			X
E15	Ouvre-boîte électrique			X			X
E16	Salamandre			X			X
	Ouvre-boîte mécanique		X			X	
	Table de travail mobile		X			X	
	Chariots à plate-forme inox		X			X	
	Supports mobiles cuiviers		X			X	
	Balance électronique de table	X			X		
4- Gros matériel de production							
E17	Sauteuse basculante			X			X
E18	Marmite			X			X
E19	Fourneau 4 feux vifs	X			X		
E20	Four mixte		X			X	
E21	Grill/Plaque à snacker			X			X
E22	Friteuse	X			X		

E23	Essoreuse/Éplucheuse			X			X
E24	Thermofilmeuse manuelle operculeuse			X			X
E25	Fardeuse			-			-
E26	Bain-marie			X			X
E27	Cellule de refroidissement rapide			-			-
E28	Cellule de remise/maintien en température			-			-
E29	Hotte d'extraction	X			X		
	Bac gastronorme inox	X			X		
	Bac polycarbonate	X			X		
	Ensemble platerie bacs, plaques, tôles four, etc	X			X		

5- Équipements et mobilier annexe (bureaux et salle du personnel)

	Bureau, fauteuil, chaises		X			X	
	Armoire de rangement		X			X	
	Tables de salle à manger			X			X
	Placard inox		X			X	
	Desserte mobile		X			X	
	Armoire vestiaire (2 compartiments (sale/propres))	X			X		
	Fontaine à eau			X			X
	Four à micro-ondes			X			X
	Réfrigérateur ménager	X			X		
	Machine à café ménagère			X			X
	Poste informatique & accessoires	X			X		
	Tableau mural effaçable			X			X
	Table de réunion			X			X

6- Équipements de stockage

E30	Armoire réfrigérée positive/négative	X			X		
E31	Table de travail réfrigérée positive		X			X	
	Chambre froide viandes			X			X
	Chambre froide surgelés			X			X
	Chambre froide légumes			X			X
	Chambre froide BOF			X			X
	Rayonnages (aluminium et étagères plastique amovibles)	X			X		
	Bac plastique ou inox	X			X		
	Socle rouleau	X			X		
	Étagère murale inox		X			X	
	Armoire inox suspendue		X			X	
	Échelle de stockage		X			X	
	Armoire de rangement	X			X		
	Palette plastique	X			X		


7- Équipements liés au service

	Rampe guide-file		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour hors-d'œuvre		X			X	
	Élément bain-marie avec présentoir		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour desserts		X			X	
	Distributeur de plateaux, pain et couverts		X			X	
	Éléments distributeur de gobelets		X			X	
	Chariot de service	X			X		
	Chariot de débarrassage de plateaux	X			X		
	Fontaine réfrigérée			X			X

RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO

Date de création :

12/04/2017

FICHE TECHNIQUE DE SYNTHÈSE RESTAURATION SCOLAIRE							
Liste des équipements requis			Liste 2	Mise à jour :			
				19/07/2017			
CUISINE AUTONOME							
Type de cuisine			Taille				
Moyenne cuisine autonome			50 à 200 rationnaires				
Référence Fiche Technique	ÉQUIPEMENTS/MATERIELS	LIAISON CHAUDE			LIAISON FROIDE		
		INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF	INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF
1- Équipements de manutention et transport des marchandises							
E1	Broyeur			X			X
E2	Balance grosses charges	X			X		
	Chariot à plate-forme		X			X	
	Diable de manutention		X			X	
	Table de déboîtage		X			X	
	Échelle de transport			X			X
	Container isotherme	X			X		
	Transpalette manuel			X			X
2- Équipements hygiène							
E3	Lave-mains à commande non manuelle	X			X		
E4	Centrale de nettoyage		X			X	
E5	Monobrosse			X			X
E6	Lave-bottes			X			X
E7	Armoire de désinfection			X			X
E8	Lave-vaisselle à capot		X			X	
E9	Machine à laver à convoyeur			-			-
	Tue-insectes suspendu			X			X
	armoires à balais/produits d'entretien		X			X	
	Plonge 2 bacs avec douchette (batterie)		X			X	
	Porte-sacs poubelle	X			X		
	Container poubelles	X			X		
3- Équipements de production							
E10	Table de dessouvidage			X		X	
E11	Trancheuse		X			X	
E12	Batteur mélangeur		X			X	
E13	Combiné cutter-coupe-légumes			X			X
E14	Mixeur plongeur		X			X	
E15	Ouvre-boîte électrique			X			X
E16	Salamandre			X			X
	Ouvre-boîte mécanique		X			X	
	Table de travail mobile		X			X	
	Chariots à plate-forme inox		X			X	
	Supports mobiles cuiviers		X				
	Balance électronique de table	X			X		
4- Gros matériel de production							
E17	Sauteuse basculante		X			X	
E18	Marmite		X			X	
E19	Fourneau 4 feux vifs	X			X		
E20	Four mixte		X			X	
E21	Grill/Plaque à snacker		X			X	
E22	Friteuse	X			X		

E23	Essoreuse/Éplucheuse			X			X
E24	Thermofilmeuse manuelle operculeuse			X			X
E25	Fardeuse			-			-
E26	Bain-marie		X			X	
E27	Cellule de refroidissement rapide			-			-
E28	Cellule de remise/maintien en température			-			-
E29	Hotte d'extraction	X			X		
	Bac gastronorme inox	X			X		
	Bac polycarbonate	X			X		
	Ensemble platerie bacs, plaques, tôles four, etc	X			X		
5- Équipements et mobilier annexe (bureaux et salle du personnel)							
	Bureau, fauteuil, chaises		X			X	
	Armoire de rangement		X			X	
	Tables de salle à manger		X			X	
	Placard inox		X			X	
	Desserte mobile		X			X	
	Armoire vestiaire (2 compartiments (sale/propres))	X			X		
	Fontaine à eau			X			X
	Four à micro-ondes		X			X	
	Réfrigérateur ménager	X			X		
	Machine à café ménagère		X			X	
	Poste informatique & accessoires	X			X		
	Tableau mural effaçable		X			X	
	Table de réunion			X			X
6- Équipements de stockage							
E30	Armoire réfrigérée positive/négative	X			X		
E31	Table de travail réfrigérée positive		X			X	
	Chambre froide viandes			X			X
	Chambre froide surgelés			X			X
	Chambre froide légumes			X			X
	Chambre froide BOF			X			X
	Rayonnages (aluminium et étagères plastique amovibles)	X			X		
	Bac plastique ou inox	X			X		
	Socle rouleau	X			X		
	Étagère murale inox	X			X		
	Armoire inox suspendue		X			X	
	Échelle de stockage		X			X	
	Armoire de rangement	X			X		
	Palette plastique	X			X		
7- Équipements liés au service							
	Rampe guide-file		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour hors-d'œuvre		X			X	
	Élément bain-marie avec présentoir		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour desserts		X			X	
	Distributeur de plateaux, pain et couverts		X			X	
	Éléments distributeur de gobelets		X			X	
	Chariot de service	X			X		
	Chariot de débarrasage de plateaux	X			X		
	Fontaine réfrigérée			X			X
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO				Date de création : 12/04/2017			

FICHE TECHNIQUE DE SYNTHÈSE RESTAURATION SCOLAIRE


Liste des équipements requis

Liste 3

 Mise à jour :
19/07/2017

CUISINE AUTONOME

Type de cuisine

Taille

Grande cuisine autonome
+ 200 rationnaires

Référence Fiche Technique	ÉQUIPEMENTS/MATERIELS	LIAISON CHAUDE			LIAISON FROIDE		
		INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF	INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF

1- Équipement de manutention et transport des marchandises

E1	Broyeur			X			X
E2	Balance grosses charges	X			X		
	Chariot à plate-forme		X			X	
	Diable de manutention		X			X	
	Table de déboîtement		X			X	
	Échelle de transport		X			X	
	Container isotherme	X			X		
	Transpalette manuel		X			X	

2- Équipements hygiène

E3	Lave-mains à commande non manuelle	X			X		
E4	Centrale de nettoyage		X			X	
E5	Monobrosse		X			X	
E6	Lave-bottes			X			X
E7	Armoire de désinfection			X			X
E8	Lave-vaisselle à capot	X			X		
E9	Machine à laver à convoyeur			-			-
	Tue-insectes suspendu		X			X	
	armoires à balais/produits d'entretien	X			X		
	Plonge 2 bacs avec douchette (batterie)	X			X		
	Porte-sacs poubelle	X			X		
	Container poubelles	X			X		

3- Équipements de production

E10	Table de dessouvidage			X		X	
E11	Trancheuse		X			X	
E12	Batteur mélangeur		X			X	
E13	Combiné cutter-coupe-légumes		X			X	
E14	Mixeur plongeur		X			X	
E15	Ouvre-boîte électrique			X			X
E16	Salamandre			X			X
	Ouvre-boîte mécanique	X			X		
	Table de travail mobile		X			X	
	Chariots à plate-forme inox		X			X	
	Supports mobiles cuiviers		X			X	
	Balance électronique de table	X			X		

4- Gros matériel de production

E17	Sauteuse basculante		X			X	
E18	Marmite		X			X	
E19	Fourneau 4 feux vifs	X			X		
E20	Four mixte		X			X	
E21	Grill/Plaque à snacker		X			X	
E22	Friteuse	X			X		


E23	Essoreuse/Éplucheuse			X			X
E24	Thermofilmeuse manuelle operculeuse			X			X
E25	Fardeuse			-			-
E26	Bain-marie		X			X	
E27	Cellule de refroidissement rapide			-			-
E28	Cellule de remise/maintien en température			-			-
E29	Hotte d'extraction	X			X		
	Bac gastronorme inox	X			X		
	Bac polycarbonate	X			X		
	Ensemble platerie bacs, plaques, tôles four, etc	X			X		
5- Équipements et mobiliers annexe (bureaux et salle du personnel)							
	Bureau, fauteuil, chaises	X			X		
	Armoire de rangement	X			X		
	Tables de salle à manger	X			X		
	Placard inox		X			X	
	Desserte mobile		X			X	
	Armoire vestiaire (2 compartiments (sale/propres))	X			X		
	Fontaine à eau		X			X	
	Four à micro-ondes		X			X	
	Réfrigérateur ménager	X			X		
	Machine à café ménagère		X			X	
	Poste informatique & accessoires	X			X		
	Tableau mural effaçable		X			X	
	Table de réunion		X			X	
6- Équipements de stockage							
E30	Armoire réfrigérée positive/négative	X			X		
E31	Table de travail réfrigérée positive	X			X		
	Chambre froide viandes		X			X	
	Chambre froide surgelés		X			X	
	Chambre froide légumes		X			X	
	Chambre froide BOF		X			X	
	Rayonnages (aluminium et étagères plastique amovibles)	X			X		
	Bac plastique ou inox	X			X		
	Socle rouleau	X			X		
	Étagère murale inox	X			X		
	Armoire inox suspendue		X			X	
	Échelle de stockage		X			X	
	Armoire de rangement	X			X		
	Palette plastique	X			X		
7- Équipements liés au service							
	Rampe guide-file		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour hors-d'œuvre		X			X	
	Élément bain-marie avec présentoir		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour desserts		X			X	
	Distributeur de plateaux, pain et couverts		X			X	
	Éléments distributeur de gobelets		X			X	
	Chariot de service	X			X		
	Chariot de débarrassage de plateaux	X			X		
	Fontaine réfrigérée			X			X
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO				Date de création : 12/04/2017			

FICHE TECHNIQUE DE SYNTHÈSE RESTAURATION SCOLAIRE								
Liste des équipements requis				Liste 4	Mise à jour :			
					19/07/2017			
CUISINE CENTRALE								
Type de cuisine				Taille				
Petite cuisine centrale				< 500 rationnaires				
Référence Fiche Technique	ÉQUIPEMENTS/MATERIELS	LIAISON CHAUDE			LIAISON FROIDE			
		INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF	INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF	
1- Équipements de manutention et transport des marchandises								
E1	Broyeur		X					X
E2	Balance grosses charges	X			X			
	Chariot à plate-forme	X			X			
	Diable de manutention	X			X			
	Table de déboîtage		X			X		
	Échelle de transport		X			X		
	Container isotherme	X			X			
	Transpalette manuel		X			X		
2- Équipements hygiène								
E3	Lave-mains à commande non manuelle	X			X			
E4	Centrale de nettoyage	X			X			
E5	Monobrosse		X			X		
E6	Lave-bottes		X			X		
E7	Armoire de désinfection		X			X		
E8	Lave-vaisselle à capot	X			X			
E9	Machine à laver à convoyeur							
	Tue-insectes suspendu		X			X		
	armoires à balais/produits d'entretien	X			X			
	Plonge 2 bacs avec douchette (batterie)	X			X			
	Porte-sacs poubelle	X			X			
	Container poubelles	X			X			
3- Équipements de production								
E10	Table de dessouvidage		X			X		
E11	Trancheuse	X			X			
E12	Batteur mélangeur	X			X			
E13	Combiné cutter-coupe-légumes	X			X			
E14	Mixeur plongeur	X			X			
E15	Ouvre-boîte électrique		X			X		
E16	Salamandre			X				X
	Ouvre-boîte mécanique	X			X			
	Table de travail mobile	X			X			
	Chariots à plate-forme inox	X			X			
	Supports mobiles cuiviers		X			X		
	Balance électronique de table	X			X			
4- Gros matériel de production								
E17	Sauteuse basculante	X			X			
E18	Marmite	X			X			
E19	Fourneau 4 feux vifs	X			X			
E20	Four mixte	X			X			
E21	Grill/Plaque à snacker	X			X			
E22	Friteuse	X			X			

SYNTHÈSE RES	Essoreuse/Éplucheuse			X			X
E24	Thermofilmeuse manuelle operculeuse		X			X	
E25	Fardeuse			X			X
E26	Bain-marie		X			X	
E27	Cellule de refroidissement rapide	X			X		
E28	Cellule de remise/maintien en température		X		X		
E29	Hotte d'extraction	X			X		
	Bac gastronomique inox	X			X		
	Bac polycarbonate	X			X		
	Ensemble platerie bacs, plaques, tôles four, etc	X			X		
5- Équipements et mobiliers annexes (bureaux et salle du personnel)							
	Bureau, fauteuil, chaises	X			X		
	Armoire de rangement	X			X		
	Tables de salle à manger	X			X		
	Placard inox		X			X	
	Desserte mobile		X			X	
	Armoire vestiaire (2 compartiments (sale/propre))	X			X		
	Fontaine à eau		X			X	
	Four à micro-ondes		X			X	
	Réfrigérateur ménager	X			X		
	Machine à café ménagère		X			X	
	Poste informatique & accessoires	X			X		
	Tableau mural effaçable		X			X	
	Table de réunion		X			X	
6- Équipements de stockage							
E30	Armoire réfrigérée positive/négative	X			X		
E31	Table de travail réfrigérée positive	X			X		
	Chambre froide viandes		X			X	
	Chambre froide surgelés		X			X	
	Chambre froide légumes		X			X	
	Chambre froide BOF		X			X	
	Rayonnages (aluminium et étagères plastique amovibles)	X			X		
	Bac plastique ou inox	X			X		
	Socle rouleau	X			X		
	Étagère murale inox	X			X		
	Armoire inox suspendue		X			X	
	Échelle de stockage		X		X		
	Armoire de rangement	X			X		
	Palette plastique	X			X		
7- Équipements liés au service							
	Rampe guide-file		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour hors-d'œuvre		X			X	
	Élément bain-marie avec présentoir		X			X	
	Élément réfrigéré avec présentoir pour desserts		X			X	
	Distributeur de plateaux, pain et couverts		X			X	
	Éléments distributeur de gobelets		X			X	
	Chariot de service	X			X		
	Chariot de débarrassage de plateaux	X			X		
	Fontaine réfrigérée			X			X
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO			Date de création : 12/04/2017				

FICHE TECHNIQUE DE SYNTHÈSE RESTAURATION SCOLAIRE									
Liste des équipements requis				Liste 5	Mise à jour :				
					19/07/2017				
CUISINE CENTRALE									
Type de cuisine				Taille					
Moyenne cuisine centrale				500 à 1500 rationnaires					
Référence Fiche Technique	ÉQUIPEMENTS/MATERIELS	LIAISON CHAUDE			LIAISON FROIDE				
		INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF	INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF		
1- Équipements de manutention et transport des marchandises									
E1	Broyeur		X			X			
E2	Balance grosses charges	X			X				
	Chariot à plate-forme	X			X				
	Diabolo de manutention	X			X				
	Table de déboîtement	X			X				
	Échelle de transport	X			X				
	Container isotherme	X			X				
	Transpalette manuel	X			X				
2- Équipements hygiène									
E3	Lave-mains à commande non manuelle	X			X				
E4	Centrale de nettoyage	X			X				
E5	Monobrosse		X			X			
E6	Lave-bottes		X			X			
E7	Armoire de désinfection		X			X			
E8	Lave-vaisselle à capot	X			X				
E9	Machine à laver à convoyeur		X			X			
	Tue-insectes suspendu	X			X				
	armoires à balais/produits d'entretien	X			X				
	Plonge 2 bacs avec douchette (batterie)	X			X				
	Porte-sacs poubelle	X			X				
	Container poubelles	X			X				
3- Équipements de production									
E10	Table de dessouillage		X			X			
E11	Trancheuse	X			X				
E12	Batteur mélangeur	X			X				
E13	Combiné cutter-coupe-légumes	X			X				
E14	Mixeur plongeur	X			X				
E15	Ouvre-boîte électrique	X			X				
E16	Salamandre		X			X			
	Ouvre-boîte mécanique	X			X				
	Table de travail mobile	X			X				
	Chariots à plate-forme inox	X			X				
	Supports mobiles cuiviers		X			X			
	Balance électronique de table	X			X				
4- Gros matériel de production									
E17	Sauteuse basculante	X			X				
E18	Marmite	X			X				
E19	Fourneau 4 feux vifs	X			X				
E20	Four mixte	X			X				
E21	Grill/Plaque à snacker	X			X				
E22	Friteuse	X			X				

SYNTHÈSE RES	Essoreuse/Éplucheuse		X			X	
E24	Thermofilmeuse manuelle operculeuse	X			X		
E25	Fardeuse		X			X	
E26	Bain-marie	X			X		
E27	Cellule de refroidissement rapide	X			X		
E28	Cellule de remise/maintien en température			-	X		
E29	Hotte d'extraction	X			X		
	Bac gastronorme inox	X			X		
	Bac polycarbonate	X			X		
	Ensemble platerie bacs, plaques, tôles four, etc	X			X		
5- Équipements et mobiliers annexes (bureaux et salle du personnel)							
	Bureau, fauteuil, chaises	X			X		
	Armoire de rangement	X			X		
	Tables de salle à manger	X			X		
	Placard inox	X			X		
	Desserte mobile		X			X	
	Armoire vestiaire (2 compartiments (sale/propres))	X			X		
	Fontaine à eau		X			X	
	Four à micro-ondes		X			X	
	Réfrigérateur ménager	X			X		
	Machine à café ménagère		X			X	
	Poste informatique & accessoires	X			X		
	Tableau mural effaçable		X			X	
	Table de réunion		X			X	
6- Équipements de stockage							
E30	Armoire réfrigérée positive/négative	X			X		
E31	Table de travail réfrigérée positive	X			X		
	Chambre froide viandes		X			X	
	Chambre froide surgelés		X			X	
	Chambre froide légumes		X			X	
	Chambre froide BOF		X			X	
	Rayonnages (aluminium et étagères plastique amovibles)	X			X		
	Bac plastique ou inox	X			X		
	Socle rouleau	X			X		
	Étagère murale inox	X			X		
	Armoire inox suspendue		X			X	
	Échelle de stockage		X		X		
	Armoire de rangement	X			X		
	Palette plastique	X			X		
7- Équipement liés au service							
	Rampe guide-file	X			X		
	Élément réfrigéré avec présentoir pour hors-d'œuvre	X			X		
	Élément bain-marie avec présentoir	X			X		
	Élément réfrigéré avec présentoir pour desserts	X			X		
	Distributeur de plateaux, pain et couverts	X			X		
	Éléments distributeur de gobelets	X			X		
	Chariot de service	X			X		
	Chariot de débarrassage de plateaux	X			X		
	Fontaine réfrigérée		X			X	
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO			Date de création : 12/04/2017				

FICHE TECHNIQUE DE SYNTHÈSE RESTAURATION SCOLAIRE									
Liste des équipements requis				Liste 6		Mise à jour :			
						19/07/2017			
CUISINE CENTRALE									
Type de cuisine				Taille					
Grande cuisine centrale				+ 1500 rationnaires					
Référence Fiche Technique	ÉQUIPEMENTS/MATERIELS	LIAISON CHAUDE			LIAISON FROIDE				
		INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF	INDISPENSABLE	RECOMMANDÉ	FACULTATIF		
1- Équipements de manutention et transport des marchandises									
E1	Broyeur		X			X			
E2	Balance grosses charges	X			X				
	Chariot à plate-forme	X			X				
	Diabolo de manutention	X			X				
	Table de déboitage	X			X				
	Échelle de transport	X			X				
	Container isotherme	X			X				
	Transpalette manuel	X			X				
2- Équipements hygiène									
E3	Lave-mains à commande non manuelle	X			X				
E4	Centrale de nettoyage	X			X				
E5	Monobrosse	X			X				
E6	Lave-bottes	X			X				
E7	Armoire de désinfection	X			X				
E8	Lave-vaisselle à capot	X			X				
E9	Machine à laver à convoyeur	X			X				
	Tue-insectes suspendu	X			X				
	armoires à balais/produits d'entretien	X			X				
	Plonge 2 bacs avec douchette (batterie)	X			X				
	Porte-sacs poubelle	X			X				
	Container poubelles	X			X				
3- Équipements de production									
E10	Table de dessouvidage	X			X				
E11	Trancheuse	X			X				
E12	Batteur mélangeur	X			X				
E13	Combiné cutter-coupe-légumes	X			X				
E14	Mixeur plongeur	X			X				
E15	Ouvre-boîte électrique	X			X				
E16	Salamandre		X			X			
	Ouvre-boîte mécanique	X			X				
	Table de travail mobile	X			X				
	Chariots à plate-forme inox	X			X				
	Supports mobiles cuiviers	X			X				
	Balance électronique de table	X			X				
4- Gros matériel de production									
E17	Sauteuse basculante	X			X				
E18	Marmite	X			X				
E19	Fourneau 4 feux vifs	X			X				
E20	Four mixte	X			X				
E21	Grill/Plaque à snacker	X			X				
E22	Friteuse	X			X				

SYNTHÈSE RES	Essoreuse/Éplucheuse	X			X		
E24	Thermofilmeuse manuelle operculeuse	X			X		
E25	Fardeuse	X			X		
E26	Bain-marie	X			X		
E27	Cellule de refroidissement rapide			-	X		
E28	Cellule de remise/maintien en température			-	X		
E29	Hotte d'extraction	X			X		
	Bac gastronorme inox	X			X		
	Bac polycarbonate	X			X		
	Ensemble platerie bacs, plaques, tôles four, etc	X			X		
5- Équipements et mobiliers annexes (bureaux et salle du personnel)							
	Bureau, fauteuil, chaises	X			X		
	Armoire de rangement	X			X		
	Tables de salle à manger	X			X		
	Placard inox	X			X		
	Desserte mobile	X			X		
	Armoire vestiaire (2 compartiments (sale/propres))	X			X		
	Fontaine à eau		X			X	
	Four à micro-ondes		X			X	
	Réfrigérateur ménager	X			X		
	Machine à café ménagère		X			X	
	Poste informatique & accessoires	X			X		
	Tableau mural effaçable		X			X	
	Table de réunion	X			X		
6- Équipements de stockage							
E30	Armoire réfrigérée positive/négative	X			X		
E31	Table de travail réfrigérée positive	X			X		
	Chambre froide viandes	X			X		
	Chambre froide surgelés	X			X		
	Chambre froide légumes	X			X		
	Chambre froide BOF	X			X		
	Rayonnages (aluminium et étagères plastique amovibles)	X			X		
	Bac plastique ou inox	X			X		
	Socle rouleau	X			X		
	Étagère murale inox	X			X		
	Armoire inox suspendue	X			X		
	Échelle de stockage	X			X		
	Armoire de rangement	X			X		
	Palette plastique	X			X		
7- Équipements liés au service							
	Rampe guide-file	X			X		
	Élément réfrigéré avec présentoir pour hors-d'œuvre	X			X		
	Élément bain-marie avec présentoir	X			X		
	Élément réfrigéré avec présentoir pour desserts	X			X		
	Distributeur de plateaux, pain et couverts	X			X		
	Éléments distributeur de gobelets	X			X		
	Chariot de service	X			X		
	Chariot de débarrassage de plateaux	X			X		
	Fontaine réfrigérée		X			X	
RÉDACTEUR : M. Lionel PINTO				Date de création : 12/04/2017			

LA RESTAURATION SCOLAIRE
DU 1^{er} DEGRÉ EN
POLYNÉSIE FRANÇAISE
**GUIDE PRATIQUE SUR
LES ÉQUIPEMENTS**