



Equipement de cuisine, machines de cuisine

canton de
vaud
LIBERTÉ
PATRIE



Cardinaux Yan

Classification

Equipement de cuisine

Batterie de cuisine

Accessoires de cuisine

Couteaux

Outils

Ustensiles

Vaisselle de dressage

Machines de cuisine

Appareils de cuisson



Généralités

- Elles **facilitent** le travail
- Leur **choix** et **acquisition** dépendra de l'organisation de la cuisine
- Elles doivent être **disposées** judicieusement et **maintenues** dans un état de fonctionnement impeccable
- On **respectera** scrupuleusement les modes d'emploi et les prescriptions de sécurité et d'hygiène
- Elles doivent être **nettoyées** après usage et **contrôlées** régulièrement
- Un **entretien régulier** est recommandé et il faut accorder une grande attention à la sécurité en utilisant les équipements de protection correspondants



Attendrisseuse

- Attendrir les fibres de la viande des steaks et des escalopes



Balance

- Déterminer le poids exact de tous les produits, fonctionnement mécanique ou électronique



Cellule de refroidissement

- Réfrigération rapide, en 90 minutes de 90° C à 3° C



Coupe-pain

- Couper différents pains



Cutter

- Concasser, moudre, réduire en purée et préparer des farces et des pâtes



Hachoir

- Préparer de la viande hachée et des farces



Laminoir

- Abaisser les pâtes



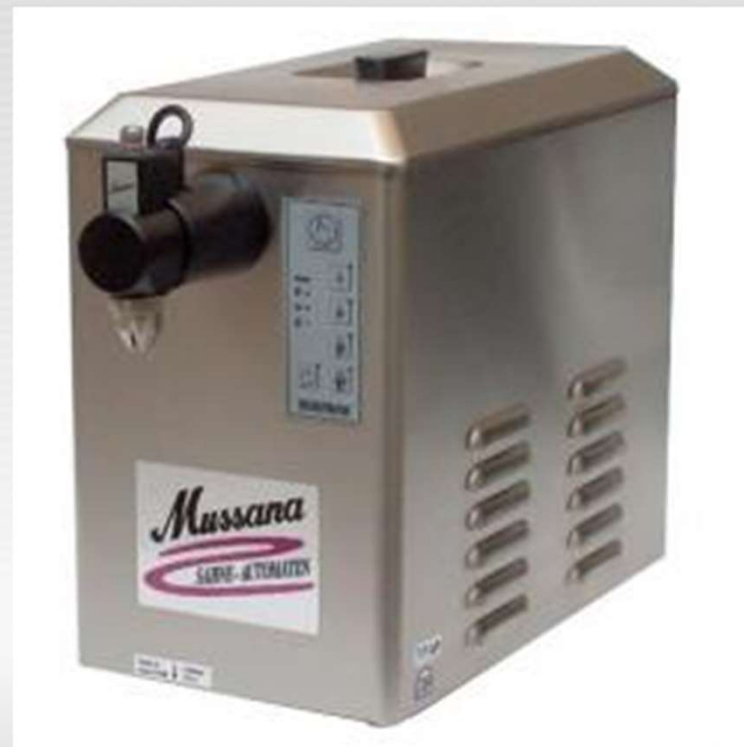
Machine à couper les légumes

- Couper les légumes et les pommes de terre selon diverses formes



Machine à crème fouettée

- Préparer et mettre en portion la crème fouettée



Machine à éplucher les pommes de terre

- Epluchage des pommes de terre et des légumes racines
- Utilisable commeessoreuse à salade avec un élément supplémentaire



Machine à émincer

- Préparer des émincés de viande de boucherie, de volaille et de gibier



Machine à glaçons

- Fabrication de glaçons ou de glace pilée



Machine à laver les légumes

- Nettoyer et égoutter les légumes, les pommes de terre et les salades à feuilles



Machine à pâtes alimentaires

- Préparer des pâtes alimentaires fraîches dans diverses formes



Machine Green-Vac

- Emballer les aliments sous vide dans des récipients GN spéciaux



Machine sous vide

- Emballer les aliments sous vide d'air



Machine universelle

- Machine avec des équipements complémentaires pour mélanger, couper, réduire en purée, hacher, râper et émincer



Mixeur

- Réduire des légumes et des fruits en purée, préparer des boissons mélangées



Mixeur-plongeur

- Réduire en purée directement dans les grandes marmites et bassines



Moulin à céréales

- Concasser et moudre les graines et céréales



Pacojet

- Réduire en purée ou mousser des aliments surgelés



Presse-fruits / Centrifugeuse

- Préparer des jus de fruits et de légumes



Scie à os

- Scier et couper les os



Sorbetière / Freezer

- Préparer et surgeler les crèmes glacées, glaces aux fruits et sorbets



Surgélateur choc

- Surgeler rapidement à -18° C



Tempéreuse

- Régler la température de la couverture



Trancheuse

- Couper la viande, les charcuteries, le fromage, les légumes





**Machines pour le nettoyage et l'élimination
des déchets**

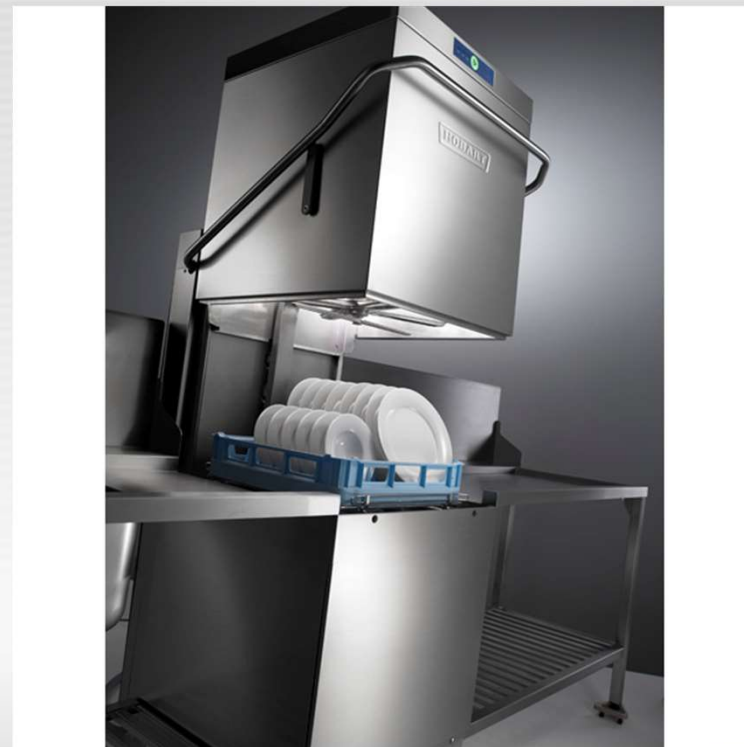
Machine à laver les casseroles

- Nettoyer les casseroles et les ustensiles de cuisine



Lave-vaisselle

- Nettoyer la vaisselle et les couverts



Machine à laver les verres

- Nettoyer les verres et les tasses



Machine à nettoyer le sol

- Nettoyer les sols de la cuisine et des locaux annexes



Machine de nettoyage à haute pression

- Nettoyer les sols et les parois de la cuisine et des locaux annexes



Machine à broyer les déchets

- Broyer et comprimer le matériel d'emballage



Machine à polir l'argenterie

- Nettoyer et polir les couverts et la vaisselle de dressage

