GAECPro

Guide des Achats d'Equipement de Cuisine Professionnelle

42.B

•

La cuisson horizontale

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

RUBRIQUES

1. Présentation de la Cuisson Horizontale
   - Définition
   - Règlementation

2. Les équipements
   - Les fonctions
   - La définition des besoins
   - L'énergie
   - Les types de construction des matériels
   - Les différentes solutions d'implantation
   - Questions liées au Développement Durable
   - La maintenance

3. Réglementations

4. Environnement cuisson
   - Ventilation, évacuation, énergie

5. Les familles de matériel
   - La démarche
   - Les critères de choix
   - Découvrir les équipements

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

1. Présentation de la famille

Définition

La Cuisson Horizontale peut être :

- Directe (Plancha, Charcoal…) ,
- Indirecte (Feux vifs, Induction, …)
- Par immersion (Huile, Eau..).

Réglementation

Le Paquet Hygiène 2002 impose la cuisson à cœur des aliments à une **température supérieure à 63°C,** afin de limiter le développement microbien et le maintien à cette température jusqu'à la consommation.

Les matériels de cuisson et de maintien en température sont conçus pour répondre à ces obligations.

2. Les équipements

Les fonctions

	Cuisson indirecte					Cuisson directe						Cuisson par immersion			
	Feux vifs	Induction	Infrarouge	Plaques Coups de feux	Four Soubassement	Plancha	Plaque à Snacker	Charcoal	Chargrill	Sauteuse Braisière	Sauteuse Pression	Friteuse	Bain Marie	Cuiseur à pâtes	Marmite
GRILLER	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■				
SNACKER	■	■	■	■		■	■			■	■				
POELER	■	■	■	■						■	■				
BRAISER	■	■	■	■	■					■	■				
ROTIR	■	■	■	■	■					■	■				
POCHER	■	■	■	■						■	■				■
FRIRE	■	■	■	■								■			
MAINTIEN EN T°C	■	■	■	■	■					■	■		■		
CUISSON A L'ANGLAISE	■	■	■	■						■	■			■	■

Contrairement à la cuisson Verticale, la cuisson Horizontale fait appel à un ensemble de modules constituant un "Piano". Chaque module a sa fonction : griller, maintenir en température, frire, snacker, rôtir, ...

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

La définition des besoins

La définition des besoins concernant la cuisson Horizontale est complexe car les usages des matériels peuvent s'avérer différents selon :

- Le process de fonctionnement
  liaison froide / liaison chaude
- Les types de produits utilisés
  frais / surgelés…
- L'organisation du service
  sur place / satellite…
- La fréquence d'utilisation
  nb de jours d'ouverture / service midi - soir

Rappel

Seules les friteuses sont soumises à une norme de productivité.

La productivité d'une friteuse est établie sur une production de frites 6*6 surgelées durant 1 heure effective.

• • •

L'énergie

Le choix de l'énergie se fait selon la disponibilité.

À savoir

- Le gaz nécessite un entretien obligatoire une fois par an.
- Dans la version électrique, il est possible de faire appel à un optimiseur d'énergie (également appelé délesteur), permettant de diminuer le tableau électrique (TGBT).

Rappel

Sur le cycle de vie total (achat du matériel compris), la consommation énergétique représente le 1er poste de coût, d'où l'importance de bien vérifier les consommations réelles à l'utilisation (à demander auprès des fabricants).

Il est important de vérifier la puissance disponible avant la sélection des appareils de cuisson !

• • •

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

Les types de construction des matériels

L'épaisseur du matériau varie de 15/10 mm à 40/10 mm.

Rappel

Le type de construction et l'épaisseur de la partie supérieure participent à la robustesse du produit, donc à sa longévité.

• • •

La qualité des inox utilisés est adaptée aux contraintes de chaque matériel (ex : l'AISI316L dans une cuve de marmite élimine tout risque de corrosion due au sel. De même, certains inox résistent mieux à la dilatation du matériel).

Type de châssis : tubulaire, sans châssis (bâti ou structure monocoque) et châssis mécano soudé.

Les différentes solutions d'implantation

Configuration	SUR PIEDS (fixe ou mobile)	SUR SOCLE (maçonné ou inox)	SUR MUR (béton ou inox)
Avantages	Solution économique	Nettoyabilité Robustesse Ergonomie	Nettoyabilité Robustesse Ergonomie

Différents types de montage	SUR «PONT»	SUR PLACARD	CENTRAL	ADOSSE
Avantages	Nettoyabilité Aménagement Esthétique	Rangement Ergonomie	Ergonomie	Ergonomie

Les différentes solutions d'implantation varient en fonction de plusieurs critères

- IMPACT ÉCONOMIQUE
- ENVIRONNEMENT EXISTANT
- ASPECT ESTHÉTIQUE
- NETTOYABILITÉ

Les bonnes questions à se poser en terme de Développement Durable

Rappel

Sur le cycle de vie total (achat du matériel compris), la consommation énergétique représente le 1er poste de coût, d'où l'importance de bien vérifier les consommations réelles à l'utilisation (à demander auprès des fabricants).

• • •

Le fabricant/installateur est-il adhérent à une filière de ré**cupération et de valorisation** des matériels (conformément à la réglementation DEEE) ?

Quelles sont les **démarches sociales** internes au fabricant ?

Quelle est sa **démarche environnementale** liée aux :

- Coût du transport du matériel ?
- Recyclage des déchets générés lors de la fabrication du matériel ?

Quelle consommation réelle d'**énergie** ?

Quelle consommation d'**eau** est nécessaire au nettoyage ou au process de cuisson ?

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

La maintenance

Chaque fabricant/revendeur propose des **solutions** de maintenance **adaptées** à sa gamme de cuisson.

Dans le choix d'un matériel, l'aspect **maintenance** doit être pris en compte, **l'intervention SAV** (Service Après Vente) sur chaque appareil doit être facilitée (*Ceci permet de réduire le temps d'intervention*) :

- Ouverture en façade des appareils
- Démontage facilité des éléments « consommables »

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

3. Réglementations

Les réglementations liées à la Cuisson Horizontale

- La **DEEE**

http://www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?catid=12550#qst2

- La **DEA**

Penser à s'assurer que les normes européennes en vigueur sont bien respectées (présence du logo CE sur les matériels).

CERTIgaz a pour objet :

- La certification de tous produits et services dans le domaine du gaz, notamment en tant qu'organisme notifié dans le cadre du marquage CE.

- L'attestation de conformité sous toutes ses formes dans le domaine du gaz et des énergies connexes.

4. Environnement cuisson

La ventilation

La réglementation en matière de ventilation dans les cuisines professionnelles est variée mais peut se résumer à trois sources :

Le RSD

(Règlement Sanitaire Départemental)

Le RSCI/ERP

(Règlement de Sécurité Contre l'Incendie dans les Établissements Recevant du Public)

Décret du 7 décembre 1984

Le Code du Travail

(À compléter par les arrêtés ministériels parus au Journal Officiel « JO »)

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

L'évacuation

Il est nécessaire de s'assurer que les différents raccordements soient en adéquation avec le type de matériel implanté (ex : friteuse => bac à graisse…).

L'énergie

Vérifier la disponibilité de l'énergie.

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

5. Les familles de matériel

La démarche

Chaque type d'appareil est présenté sous forme de fiche reprenant :

- Une définition de la fonction du module.
- Une liste non exhaustive des contraintes liées à l'environnement et à l'installation.
- Un descriptif technique succinct sur les capacités, environnement complémentaire du matériel (ex : bac de salage pour les friteuses).
- Les spécificités de chaque appareil, classées comme suit :

  → Impact ergonomique et fonctionnel : Confort et Ergonomie pour les utilisateurs.
  → Impact environnemental : Recyclabilité et Rejet.
  → Impact économique : Rendements et Performances.

> *Conseils de lecture*

Les critères de choix

CRITÈRES COMMUNS	**Éléments obligatoirement constitutifs de l'offre** Ils sont communs aux différents équipements et font donc partie du prix de base.
CRITÈRES SPÉCIFIQUES	**Ces critères apportent une amélioration du produit : robustesse, technicité, esthétique, praticité, netoyabilité.** Ces éléments qualitatifs permettent de différencier les offres des fournisseurs. Chaque acheteurs peut décider du caractère obligatoire de ces éléments en fonction du niveau de ses attentes.

Rappel

La définition des besoins est fondamentale ! Elle doit être précise pour que le fournisseur puisse adapter sa réponse aux attentes de l'acheteur.

• • •

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

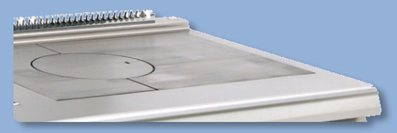
Découvrir les équipements

CUISSON DIRECTE	
Grillade	
Plancha	

CUISSON PAR IMMERSION	
Friteuse	
Cuiseur à pâtes	

IMPACT QUALITATIF

IMPACT TRÉS QUALITATIF

CUISSON INDIRECTE	
Feux vifs	
Plaque coup de feu	
Induction	
Sauteuse basculante	
Sauteuse multifonctions	
Sauteuse pression	
Marmite	

© 2014 GECO – Toute reproduction interdite

CUISSON INDIRECTE

Marmite haute productivité	
Four en soubassement	
Bain marie	
Neutre	