

Préparation mécanique électrique							
Equipements / Zone de cuisine		Légumerie	Préparation froide	Préparation Chaude	Pâtisserie	Boulangerie	Bar, Cafeterie
Matériel	Type de préparation / Produit						
Eplucheuse	Pommes de terre, carottes, navets, etc.	Jusqu'à 5kgs de légumes : 100cvts et plus Jusqu'à 10 kilos de légumes : 200 cvts et plus Jusqu'à 15 kilos de légumes : 300 cvts et plus Jusqu'à 25 kilos de légumes : 400 cvts et plus					
Essoreuse	Salades, feuillus...	Cuve de 30 l. : jusqu'à 6 salades Cuve de 60 l. : jusqu'à 12 salades					
Combiné Cutter / Coupe Légumes	Hachage broyage, mélange, émulsion de tous types d'aliments. Taillage de tous types de légumes et fruits		Etab. De 10 à 400 cvts				
Coupe Légumes	Taillage de tous types de légumes et fruits	50 cvts à plus de 3000 cvts					
Cutter	Hachage, Broyage, Mélange, Emulsion		De 3 l. à 60 l.				
Emulsionneur/mixer (médico social)	Textures modifiées		De 3 l. à 60 l.				
Ouvre boîtes	Ouverture de boîtes métalliques		Petit modèle : 300/400 cvts Grand modèle : <400 cvts				
Blender / Mixer	Soupes, potages, sauces, émulsion		Petit modèle : 2 litres Grand modèle : 4 litres				
Mixer Plongeant	Soupes, potages, sauces, émulsion		De 5 litres à 100 litres De 100 litres à 400 litres				
Turbo broyeur (Girafe)	Mixer ou mélanger de grandes quantités de soupes ou purées			De 100 à 1000 litres			
Trancheur (viande)	Viandes chaudes, froides, charcuterie, fromages		Diamètre couteau : 250mm : jusqu'à 100 cvts/service 300mm : jusqu'à 400 cvts/service 350mm : >400 cvts/service				
Moulin à légumes	Purées, soupes, coulis		Sur pied : jusqu'à 5kg /min pour production en continu				
Hachoir à viande	Viande, légumes...		Jusqu'à 70 kg/heure Jusqu'à 150 kg/heure Jusqu'à 300 kg/heure Jusqu'à 6001 kg/heure				
Hachoir à viande réfrigéré	Hache et maintien la viande à température		Jusqu'à 300 kg/heure				
Presse purée	Tous types de purées			Jusqu'à 5 kg/min			
Batteur mélangeur : - de table - de sol	Fouetter, pétrir, mélanger, tous types de préparation		Selon quantité à produire : Cuve de 5 à 20 litres Cuve de 20 à 100 litres et +				
Pétrin à axe oblique	Pâte à pain, pains spéciaux et autres mélanges				Cuve de : 10 litres 25 litres 45 litres		
Pétrin à spirale	Pâte à pizza				Cuve de : 10 litres 50 litres 100 litres		
Blender de bar	Cocktails de fruits, smoothies, milk-shakes,...		Usage ponctuel ou intensif. Petit et grand modèle selon type de production.				Usage ponctuel ou intensif. Petit et grand modèle selon type de production.
Centrifugeuse	Tous types de jus de fruits / légumes		Petit et grand modèle selon type de production				Petit et grand modèle selon type de production
Presse agrumes sans levier	Tous types d'agrumes : oranges, citrons, pamplemousses...		Petit modèle pour production au verre jusqu'à 30 l. à l'heure. Grand modèle pour production à la carafe jusqu'à 60 l. à l'heure.				Petit modèle pour production au verre jusqu'à 30 l. à l'heure. Grand modèle pour production à la carafe jusqu'à 60 l. à l'heure.
Presse agrumes à levier	Tous types d'agrumes : oranges, citrons, pamplemousses...		Petit modèle pour production au verre jusqu'à 30 l. à l'heure. Grand modèle pour production à la carafe jusqu'à 60 l. à l'heure.				Petit modèle pour production au verre jusqu'à 30 l. à l'heure. Grand modèle pour production à la carafe jusqu'à 60 l. à l'heure.