

COUPE-LÉGUMES

Définition

Appareil destiné à tailler tous les types de légumes et fruits sous différentes formes.

Contraintes techniques

- Prévoir un plan de travail pour les machines jusqu'à 600 couverts / service.
- Au-delà de 600 couverts / service, prévoir un emplacement pour disposer la machine au sol.

Descriptif technique

Capacité exprimée en nombre de couverts par service ou en débit horaire pratique.



Impacts	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	Bloc moteur asynchrone muni d'une goulotte à levier permettant la coupe de tout type de légumes ou de fruits.		Pour les coupes légumes au-delà de 600 couverts/service, possibilité d'adjoindre en option une goulotte automatique (pour les légumes/fruits vrac : pommes de terre, tomates, oignons, pommes, poire, etc.) et/ou une goulotte à tubes droits (concombres, courgettes, etc.).
Impact environnemental (économie d'énergie, recyclabilité)	Conception permettant un nettoyage aisé et rapide limitant la consommation de produits lessiviels et d'eau.		
Impact économique, rendements et performances (qualitatif, quantitatif, technique)	Transformation de produits frais.		Gamme de disques permettant de réaliser une grande variété de préparations.