

EMULSIONNEUR/MIXER

Définition

Appareil destiné au secteur médico social pour réaliser des repas à texture adaptée. Concerne l'intégralité d'un repas entrée/plat/dessert.

Contraintes techniques

- Prévoir un plan de travail adapté pour poser la machine jusqu'à 11,5L de cuve.
- Pour les machines au-delà de 11,5L de cuve prévoir un emplacement au sol sur un support adapté.

Descriptif technique

Capacité exprimée en nombre de repas à texture modifiée à réaliser par service et en litrage de cuve.



Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
Impact ergonomique et fonctionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Couvercle transparent permettant un contrôle des préparations asservi à une sécurité frein moteur. • Couteau avec deux lames dentées fond de cuve en inox. • Couvercle étanche muni d'un bras racleur. • Bloc moteur asynchrone avec un axe vertical muni d'une ou deux vitesses. 		<ul style="list-style-type: none"> • Pour les capacités supérieures à 20 litres, système de cuve basculante. • Couteau avec deux lames crantées en inox pour les travaux de pâtisserie et de broyage.
			<ul style="list-style-type: none"> • Vitesse variable permettant de s'adapter à chaque préparation.
Impact économique, rendements et performances (qualitatif, quantitatif, technique)	Cuve en inox amovible munie d'une ou deux poignées assurant une grande polyvalence de préparations (purées, sauces, émulsions, farces, terrines, etc.)		