

Vario Cooking Center®



Description:

Centre de cuisson (**Mode VarioCooking Control®**) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuisiner les grosses pièces de viande, les pièces, les œufs, le poisson, les produits laitiers, les garnitures.

Appareil de cuisson multifonctions (Mode Manuel) à 2 cuves de cuisson indépendantes, pour cuire en bain, cuire par contact ou frire, séparément, successivement ou simultanément.

Température réglable de 30 à 250°C.

Fonction: Mode VarioCooking Control®

Dans les 9 modes de cuisson (grosses pièces de viande, cuissons minutes, poisson/fruits de mer, légumes/pomme de terre, pâtes/Riz, produits à base d'œufs, lait/desserts, soupes/potage/sauces, Finishing®) VarioCooking Control® reconnaît la nature des aliments, leur taille, ainsi que la charge. Les temps et températures sont calculés automatiquement et ajustés en permanence. Le temps de cuisson restant est affiché Fonction: Mode Manuel

Cuisson avec réglage de la température du bain ou de la sole de cuve ou de l'huile. Mesure et régulation au degré près de la température dans chaque mode. Fonctions complémentaires:

Cuisson simultanée avec 2 modes de cuisson différents (par ex. pâtes et émincés ou steak et frites) AutoLift™ descente et relevage automatique des paniers de cuissons (paniers à pâtes ou panier à frites) Cuisson Delta-T Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB, possibilité d'enregistrer 250 process personnalisés.

Construction - Spécificités techniques:

Process de cuisson régulé par microprocesseur. Prise de courant intégrée. Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable. Sonde à cœur à 6 points de mesure, Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve (sans basculement, sans caniveau de sol) VarioBoost™ technologie de chauffe exclusive VarioDose™. Remplissage automatique de la cuve en eau. Interrupteur de mise sous tension. Ecran de commande tactile auto explicatif, lisible sous tout angle, avec pictogrammes, textes et fonction d'aide. Touche fonctions supplémentaires. Affichages en texte clair. Langue d'utilisation personnalisable, Unité de température réglable °C ou °F. Molette de sélection avec fonction "Push" de validation des entrées. Affichage numérique des températures. Affichage des valeurs programmées et réelles Minuterie réglable de 0 à 24 h, mode direct, mode préchauffage, réglage en heures/minutes ou minutes/secondes. Horloge réelle : 24 heures Sonnerie réglable Affichage à contraste réglable. Tableau de commande lisse pour un nettoyage aisé Sécurité : surchauffe d'huile en fonction Friteuse, surchauffe de cuve à vide, basculement de cuve Fixation de sonde à cœur brevetée Port USB, permet de connecter FRIMA CombiLink®. Construction intérieure et extérieure Inox DIN 1.4301. Cuve de cuisson hygiénique à angles rayonnés Basculement de cuve motorisé Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de la cuve en eau. Pack d'autodiagnostic ServiceDiagnoseSystem. Normes, Installation:

Déclaration de conformité: CE Sécurité Electrique: Certificat IEC CB Sécurité de manipulation.

Source : www.frima.fr, le 05/04/2013 à 8h16

Combi Master CM 61



Four mixte compact à cinq modes de cuisson • Capacité 6 x GN 1/1 (12 x GN 1/2) espaces de 68 mm

avec glissières anti-basculement et niveau supplémentaire pour bac à jus

• Équipé de supports de cuisson intérieurs suspendus, amovibles et pivotants

Applications culinaires :

5 modes de cuisson :

- Vapeur : Température fixée à 100°C.
- Vapeur basse température : Température réglable de 30 à 99°C.
- Air chaud : Température réglable de 30 à 300°C.
- Mixte : Température réglable de 30 à 300°C.
- Finishing : Température réglable de 30 à 300°C.

- Temps de cuisson piloté par timer (0 à 24H) ou par sonde à cœur non débrochable pour éviter les risques de perte.

Concept d'utilisation - ergonomie - hygiène - sécurité du travail :

- Tableau de commande analogique avec affichage numérique des temps et températures • Réglage immédiat des paramètres par bouton sélectif rotatif à manipulation simple • Hauteur maximale d'enfournement : 1,60 m sur table support d'origine • Programme de nettoyage semi automatique de l'enceinte de cuisson • Cool down, fonction de descente en température rapide de la cellule de cuisson par ventilation forcée • Porte compacte à faible débattement, pourvue d'un ramasse gouttes à vidage automatique, et d'une poignée ergonomique droitier / gaucher verrouillable par simple poussée • Double vitrage panoramique, ouvrant pour un nettoyage facile, et rétro ventilé pour une faible température de contact (70°C après 3 h de fonctionnement à 270°C) • Enceinte de cuisson polie miroir, à angle largement rayonnés, sans raccords • Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène • Joint de porte clipé, non collé et déposable sans outil pour un entretien courant •

Spécificités techniques – Construction :

- Cuisson régulée par microprocesseur • Alimentation énergétique adaptée au besoin • Générateur de vapeur à production instantanée, vidange et remplissage automatique par pompe • Programme de détartrage du générateur ne nécessitant pas l'intervention d'un technicien • Système breveté de répartition du flux d'air • Condenseur destructeur de buées intégré • Séparation des graisses sans filtre à graisse • Carrosserie externe sans ouïe d'aération pour éviter les projections d'eau dans la partie technique • SDS pack d'autodiagnostic SAV • Raccordements centralisés des fluides à l'arrière gauche • Clapet anti-retour de série • Accès technique en façade par porte ouvrante • Sécurités : Manque d'eau - Arrêt de turbine à l'ouverture de porte - Dépassement de température • Construction inox 1.4301 • Isolation céramique • Tableau de commande en 24 V • Fonctionnement sans surveillance agréée VDE • Fourni avec manuel d'installation, manuel d'utilisation.

Source : www.frima.fr, le 05/04/2013 à 8h12

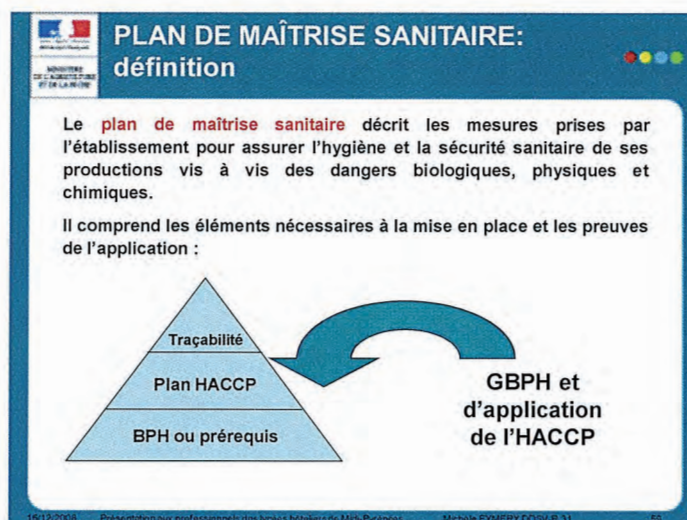
Document 5 Plan de maîtrise sanitaire

Depuis le 1^{er} janvier 2005, le paquet hygiène européen est entré en application. Adopté le 28 janvier 2002, il établit les principes généraux du droit alimentaire, institue l'autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) et fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Une période transitoire jusqu'au 31 décembre 2009 a été observée le temps de la parution de l'« arrêté de commerce de détail » où étaient appliqués les arrêtés du 9 mai 1995 et 29 septembre 1997.

Le règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 représente le socle de la législation européenne actuelle.

Le règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires fixe les règles générales en matière d'hygiène.



Extrait du règlement (CE) n°852/2004 concernant le personnel :

Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.
2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;
- 2) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;
- 3) au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Source : Extrait www.education.gouv.fr (pwp plan de maitrise sanitaire) le 12/03/2010 à 17h56

Date	Identification des points critiques
Lundi matin: Buffet Petit déjeuner Approvisionnement à J-3 Mise en place (MEP) à J-1 Distribution jour J	
Lundi midi : Menu	
Mardi midi : Brunch	
Mardi soir : Menu dégustation	
Mercredi matin : Petit déjeuner	
Mercredi midi : Cuisine allégée	
Mercredi soir : Cocktail dinatoire	