

1.2. Prescriptions de clauses spécifiques

Dans les établissements, le responsable des achats complétera en fonction des besoins le descriptif de l'équipement souhaité à l'aide des prescriptions adhoc.

1.2.1. Mélangeur batteur

- Présence obligatoire d'un système de protection du batteur situé au-dessus de la cuve interdisant l'accès aux éléments mobiles.
- L'appareil ne peut pas fonctionner si absence de la cuve.
- Lorsque les protections sont démontées ou en position ouvertes, la mise en marche du moteur doit être impossible.
- Prévoir un switch de sécurité sur le capot de la machine si celui-ci est démontable sans outil.
- Placement d'un bouton d'arrêt saillant en forme de champignon facilement accessible du côté inverse de la commande de la machine.
- Le système de protection du batteur doit être facilement démontable (sans outil) pour permettre son nettoyage.
- Prévoir un système de chariot sur roulettes pour la cuve si celle-ci a une capacité importante (40 litres par exemple). Pour un modèle de 20 litres, il est conseillé de prévoir une table adaptée en inox sans roulettes (rigide et étudiée pour que l'ensemble ne bascule pas).
- La partie inférieure de l'ensemble est disposée à au moins 15 cm du niveau du sol pour permettre un nettoyage aisé du sol de la cuisine. Les pieds doivent être réglables.
- Un jeu de bouton de commande de rechange sera fourni. Ce poste concerne tout bouton, manette, etc...comportant des matières synthétiques.