Les inox dans nos cuisines

Dans nos cuisines les meubles en inox sont incontournables. Toutefois, comme l'on trouve de plus en plus de cuisines ouvertes et pour des raisons esthétiques, de nombreux chefs souhaitent une touche blanche ou colorée dans leur espace de travail. Plusieurs solutions sont offertes aux industriels pour se plier à cette demande. Les façades apparentes sont généralement thermolaquées avec une résine époxy voir émaillées. Ou, comme le proposent Tournus ou Sofinor, recouvertes d'un film adhésif spécifique, très résistant, aux couleurs de votre choix, voire avec votre logo.

Quels inox sont utilisés ?

Les aciers inoxydables (inox) les plus utilisés en cuisine professionnelles sont les nuances normalisées AISI 304, AISI 441 ou AISI 430.

L'inox AISI 316, qui résiste à la corrosion saline, est parfois utilisé pour des meubles de poissonnerie (tables à poisson) ou dans des cuisines en bord de mer.

Pour des raisons économiques (arrière de meuble) ou pratiques (meilleure résistance à la dilatation en cas de forte chaleur, dessus de fourneaux par exemple), certains constructeurs utilisent de l'inox ferritique AISI 430, appelé également F 17.

Tous ces inox peuvent, à la demande, être en finition poli miroir, pour un plafond filtrant par exemple.

Classification AISI (Américain)	Classification Norme Européenne	Dénomination courante ou commerciale
441	EN 1 4509	F18Tnb, K41
304 304L	EN 1 4301 EN 1 4307	18-10 18-9
430	EN 1 4016	F17

==========

Quels meubles ?

Armoires hautes

Armoires hautes en inox

L'armoire haute est en principe entièrement construite en inox, sauf quelquefois les piètements. Les portes peuvent être battantes ou coulissantes. Préférez-la avec un dessus penté, cela évite l'accumulation de poussière et des stockages non désirés. L'armoires inox est un équipement que l'on peut acquérir d'occasion sans trop de risques. Si vous voulez y stocker des produits d'entretien, vérifiez qu'elle ferme bien à clé.

De différentes dimensions, voire sur mesure, elle sert pour les divers ingrédients et matériels de cuisine qui ont besoin d'être stockés à l'abri. Nous préférerons des étagères intérieures réglables en hauteur.

Nous trouvons de plus en plus, surtout dans les réserves, des armoires en PVC.

Que dit la législation ?

Les piètements réglables doivent être au minimum de 150 mm de hauteur afin de faciliter le nettoyage.

Les produits d'entretien doivent obligatoirement être sous clé.

==========

Étagères murales

Les étagères murales sont utilisées pour stocker les conserves, épices petits équipements etc. En laverie, elles servent pour ranger les casiers à vaisselle, ou pour l'égouttage au-dessus d'une plonge quand elles sont barreaudées.

Ces dernières, facilement nettoyables, sont également placées au-dessus du fourneau, car l'air aspiré par la hotte peut passer plus facilement qu'au travers d'une étagère pleine.

Les étagères murales sont réalisées principalement en inox AISI 304 et AISI 441et répondent aux exigences d'hygiène définies par les normes Afnor (NFA 36-711- Aciers inoxydables destinés à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux) concernant les équipements de cuisine.

Attention, leur fixation au mur doit être particulièrement soignée. Ne pas hésiter à utiliser des chevilles chimiques ou des platines traversantes derrière les cloisons fragiles.

Que dit la législation ?

Les étagères en bois brut sont interdites. Des étagères stratifiées sur toutes les faces et que l'on peut facilement nettoyer et désinfecter peuvent convenir.

==========

Meubles bas inox

Meuble bas

Un meuble bas est en principe tout inox sauf, parfois, les piètements. Il peut être à portes battantes ou coulissantes. Le dessus de ces meubles est toujours en inox AISI 304/441, d'épaisseur 12/10 mm minimum avec des renforts dessous pour un travail confortable et pour éviter la déformation du plan de travail. Ils sont parfois construits sur mesure, avec des plans de travail en pierre de synthèse blanche. Dans la zone pâtisserie, le dessus peut être en marbre ou en comblanchien, Il en existe sans porte avec dessous des tiroirs à farine et/ou à sucre. Ils peuvent également recevoir des glissières pour le rangement des plaques et des bacs. Dans la zone d'envoi (le passe) ils peuvent être traversants et chauffer séparément le dessus ou l'intérieur (dans ce cas, ils prennent le nom d'armoire chaude ou d'étuve).

Que dit la législation ?

S'ils ne sont pas sur roulettes ils doivent avoir des piètements réglables au minimum de 150 mm de hauteur afin de faciliter le nettoyage. Ces appareils doivent répondre aux préconisations du règlement Afnor AC D 40-005, Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.

==========

Placard mural

Placards muraux inox

Un placard mural se fixe en général en hauteur. Il est en principe tout inox avec des portes coulissantes.

De nombreux fournisseurs proposent des glissières à disposer sous ces meubles, afin d'y placer des bacs GN 1/3 pour le rangement des épices. Ces placards inox sont des équipements que l'on peut acquérir d'occasion sans trop de risques.

Veillez à la bonne fixation de ce meuble sur le mur ou la cloison. Au besoin, utilisez des chevilles chimiques ou des platines de fixation derrière les cloisons.

Certains sont proposés avec le toit penté pour éviter l'accumulation des poussières ou de rangements inappropriés.

==========

Tables de travail

C'est une table en principe en inox AISI 304/441 avec un dessus de 12 ou 15/10 mm doublée pour une résistance aux coups, de préférence centrale ou sur roulettes pour pouvoir la déplacer facilement pour l'entretien. Une étagère basse est préconisée ainsi qu'un tiroir.

==========

Plonges

Une plonge avec un à trois bacs pour le lavage des légumes ou la vaisselle, et les ustensiles de cuisine, etc. Généralement le dessus en 15/10 avec les bords anti-

ruissellement. Pour la robinetterie, donnez votre préférence à une gamme lourde du type Chavonet avec des vannes ¼ de tour.

Comment choisir ses tables et ses plonges ?

Choisissez de préférence du matériel estampillé NF Hygiène ou alimentaire. *(Nota : Il n'existe pas de règlement européen demandant un marquage CE sur les matériels de cuisine)*.

Si les murs du local sont assez solides, privilégiez des tables et des plonges suspendues sur console. Donc fixées au mur avec la robinetterie murale ou encastrée pour les plonges et tables du chef.

Pour les tables ou plonges sur piètements, une étagère basse est préconisée. Elle solidifie l'ensemble de la construction.

Si vous optez pour du matériel mobile, choisissez des roulettes polyamide avec roulement à billes inox. La bande de roulement ne devra pas marquer le sol.

Pour une plonge mobile, l'idéal sera la robinetterie au mur, pas de syphon mais un tube de vidange au-dessus d'un caniveau de sol.

Les piètements peuvent être carrés ou des tubes de diamètre plus ou moins importants suivant la marque du matériel. Toutes disposent de vérins de réglage supérieur ou inférieur à 30 mm pour la stabilité.

Pour le déballage des sachets sous vide, il existe des tables de travail avec un décaissé, un écoulement et un robinet de type douchette. Au lieu d'un décaissé, vous pouvez opter pour des bords anti-ruissellement.

Les tables et plonges inox sont des équipements que l'on peut acquérir d'occasion sans trop de risques.

==========

Table spécial poissons

Table spéciale poissons

Une table spécial poissons est en général en inox 316 L ou 304 L, afin d'éviter la corrosion due à l'eau de mer. Le dessus est une plaque en polypropylène de 2 à 3 cm d'épaisseur dans laquelle on a incorporé un bac de lavage, des ouvertures au-dessus de tiroirs inox ou PVC afin de récupérer les arêtes et déchets de coquillages. Elle est en outre équipée d'une robinetterie avec douchette. Au besoin, vous pourrez changer facilement le dessus en polypropylène s'il est trop usé.

De nombreux fabricants peuvent vous les réaliser sur mesure.

==========

Tables à hauteur variable

Tables à hauteur variables

La hauteur peut être définie de manière quasi permanente à la taille des employés. Dans les pieds carrés en inox de 40 mm percés d'orifices, on rentre un tube de 35 mm également percé, puis on règle la hauteur désirée au pas de 30 mm, par exemple. Ces mêmes piètements ont déjà des vérins de réglage > < 30 mm.

À noter que la table « Ajus'table » à commande vocale de Sofinor a été primée lors du salon Sirha 2019 dans la catégorie matériels et équipements concepts. Le constructeur Tournus Equipements propose également ce type de table : Ergonomix est un plan de

travail à hauteur réglable. Il permet à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient, en fonction de sa taille ou de la tâche à effectuer.

==========

Lave-mains

Le lave-mains est obligatoire dans tous les locaux de préparations culinaires comme à la sortie des vestiaires ou des sanitaires. Il s'agit d'un lavabo en porcelaine, inox ou polyester, d'un entretien aisé et facile à désinfecter. Équipé d'un système de déclenchement automatique de son alimentation en eau mitigée, par un poussoir derrière la tôle de façade, une tige actionnée avec le genou, une commande au pied ou, mieux, un robinet avec détecteur infrarouge. Choisir du matériel conforme aux normes NF Hygiène Alimentaire (référentiel NF031)

Ce lavabo devra être équipé d'un distributeur de savon ainsi qu'une brosse à ongle. À proximité, on trouvera un distributeur d'essuie-mains, de préférence feuille à feuille, ainsi qu'une poubelle avec un système de relevage du couvercle avec le pied. Évitez les commandes au pied avec un bouton poussoir ou une pédale au sol, car leur entretien est assez délicat. Il existe des ensembles mobiles très pratiques lorsque la cuisine est déjà équipée et que l'on ne peut rajouter d'alimentation en eau ou de vidange des eaux usées supplémentaires.

Que dit la législation ?

Les lave-mains doivent être installés à la sortie des cabinets d'aisance et à proximité des postes de travail.

Une option acceptée par les organismes de contrôle, dans les très petites cuisines, est de mettre en place, sur un bac à plonge, un robinet infrarouge complémentaire, pour que le personnel puisse se laver les mains sans manipuler l'autre robinet.

==========

En inox également

Caniveaux & syphons de sol

Les siphons de sol

Les caractéristiques des siphons de sol sont définies dans la norme européenne NF EN 1253. Cette norme comprend cinq parties. La dernière partie de cette norme, NF EN 1253-5, a été homologuée en 2017.

Des formes de pente doivent être respectées pour une évacuation rapide des eaux de lavage des sols**.** L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Elles doivent être amenées vers un orifice d'évacuation muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides, ces derniers seront facilement démontables sans outils. Il devra aussi être équipé d'un siphon avec un raccordement à la canalisation publique.

L'écoulement des eaux usées contenant des déchets solides et provenant de certains appareils tels qu'éplucheuses de légumes doit comporter un filtre récupérateur des fécules et d'un dispositif s'opposant à la remontée de rongeurs par la canalisation d'évacuation. Si un dispositif de décantation est imposé, les regards de visite ou orifices d'extraction ne doivent déboucher ni dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments ni dans tout autre local abritant une activité d'ordre alimentaire.

Un caniveau à caillebotis en acier inox ou galvanisé est généralement installé sous une sauteuse ou une marmite, également devant une plonge en légumerie ou zone laverie. Dans les zones de circulation, on trouvera des caniveaux à fente.

Que dit la législation ?

Dans les cas où les évacuations au sol sont impossibles à mettre en place, l'utilisation d'aspirateurs spécifiques eau/poussière est tolérée pour évacuer les eaux de lavage des sols.

==========

Comment entretenir ses inox ?

Sofinor vous propose la lecture d'un fichier PDF sur la question.

https://www.sofinor.com/fr/12843-comment-entretenir-ses-eequipements-inox-.html

- Les fabricants
  - Bourgeat : https://www.matferbourgeat.com
  - Bonnet- Thirode https://www.hmi.fr
  - Electrolux : https://www.electroluxprofessional.com/fr/

- Guyon : https://www.enodis.fr/
- Mob Inox : https://www.mob-inox.com/
- Sofinor : www.sofinor.com
- Tournus Equipement : www.tournus.com

◘ Les revendeurs

- Bos Equipement Hôtelier : https://www.bos-direct.com/
- Bartscher : https://www.bartscher.com/fr/Produits/c/CATEGORIES
- CHR discount : https://www.chrdiscount.com
- Eurochef : www.eurochef.fr
- Franstal : www.franstal.com
- Gafic : https://www.gafic1965.com
- Le Gif : www.groupegif.com
- Nosem : www.nosem.mc
- Promoshop : www.promoshop.fr