Cutters

Le Robot Cook de Robot-Coupe.

Un cutter est une machine électromécanique qui permet de combiner plusieurs actions indépendantes les unes des autres : hacher, émulsionner, mélanger et, pour certains, cuire.
Que l'on cuisine pour 10 ou 400 couverts, ces appareils sont devenus incontournables. Le modèle idéal doit avoir une capacité de plus ou moins 7 litres et une vitesse de rotation de plus de 3 000 t/min avec deux vitesses pour un travail optimum. Enfin, tous les éléments doivent être lavables au lave-vaisselle.
Plusieurs types de couteaux sont disponibles, suivant le travail à réaliser. Un couvercle transparent est un plus, ainsi qu'une vitesse variable et un 'pulse' pour un travail de précision.

◘ Que dit la législation ?

Les cutters doivent être munis d'un détecteur de couvercle ouvert pour éviter les coupures accidentelles.
Ils doivent avoir le marquage CE et répondre aux directives : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE. Et également aux normes : NF EN 292, NF EN 60-529 (protection IP 55) et NF U 66-066NF, EN 1672-2 (aptitude au nettoyage) EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, 1998, NF EN 12852.

◘ Où en trouver ?

- Bruner Anliker : https://www.brunner-anliker.com/fr/
- Dito Sama : www.dito-sama.com
- Dynamic : www.dynamicmixers.com
- Robot Coupe : www.robot-coupe.fr
- Sammic : www.sammic.com