

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. Sauteuse

- Matériel inoxydable avec traitement de surface anti-adhérent.
- Prévoir un caniveau de vidange (avec grille) en-dessous de la sauteuse pour récolter les eaux de nettoyage et/ou les jus de cuisson.
- Le couvercle doit être en tout point équilibré.
- Coupure de la source d'énergie lorsque l'on bascule la sauteuse à l'aide de la manivelle
- Le bec verseur doit être suffisamment long pour vider convenablement les aliments
- 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 pour la sauteuse. Ce poste concerne tout bouton, manette, etc...comportant des matières synthétiques.