



Equipement des laboratoires de charcuterie

LABO BP 1- 8 POSTES



POSTE DE TRAVAIL

Par candidat
Un plan de travail en inox de
2,50 mètres env.
avec tour réfrigéré 4 portes



POSTE DE CUISSON

8 feux gaz par candidat



ESPACE CUISSON

8 fours mixtes Convothem à 6 niveaux
Soit un four par candidat



LABO BP 2 - 8 POSTES



POSTE DE TRAVAIL

Par candidat
Un plan de travail en inox de
2,50 mètres env.
avec tour réfrigéré 4 portes



POSTE DE CUISSON



8 feux gaz par candidat



ESPACE CUISSON

2 fours mixtes 10 niveaux
2 fours mixtes 7 niveaux



EQUIPEMENT COMMUN AUX DEUX LABOS BP1 & BP2

FROID POSITIF ET NEGATIF

4 cellules de refroidissement

2 tours réfrigérés marbre

2 chambres froides positives



LABO MASSARD - 4 postes de travail



POSTE DE TRAVAIL

Par candidat
Un plan de travail en inox
de 3 mètres env.



POSTE DE CUISSON

Par candidat
6 feux gaz et 2 plaques coupe-feu



ESPACE CUISSON

2 fours mixtes convothem de
6 et 7 niveaux



FROID POSITIF ET NEGATIF

2 cellules de refroidissement

1 tour réfrigéré marbre à 2 portes

2 chambres froides positives



PETITS EQUIPEMENTS - MIS A DISPOSITION POUR LES 3 LABORATOIRES



LABOS BP 1 et BP 2 - 16 POSTES

LABO MASSARD – 4 postes de travail



PETITS EQUIPEMENTS

- 6 cutters robot coupe : 4x R6 V.V. et 2x R4 V.V.
- 5 batteurs robot coupe : 4x RM5 et 1x RM8
- 2 hachoirs (grilles N°2,4,8,10 et 12 à disposition)



PETITS EQUIPEMENTS (suite)



1 Micro-ondes



2 trancheurs



Balances (Préférable d'apporter la sienne)

PETITS EQUIPEMENTS (suite)

4 poussoirs verticaux



2 poussoirs horizontaux



PETITS EQUIPEMENTS (suite)

2 machines sous-vide
avec sacs fournis



1 laminoir





**À bientôt
au CEPROC !**