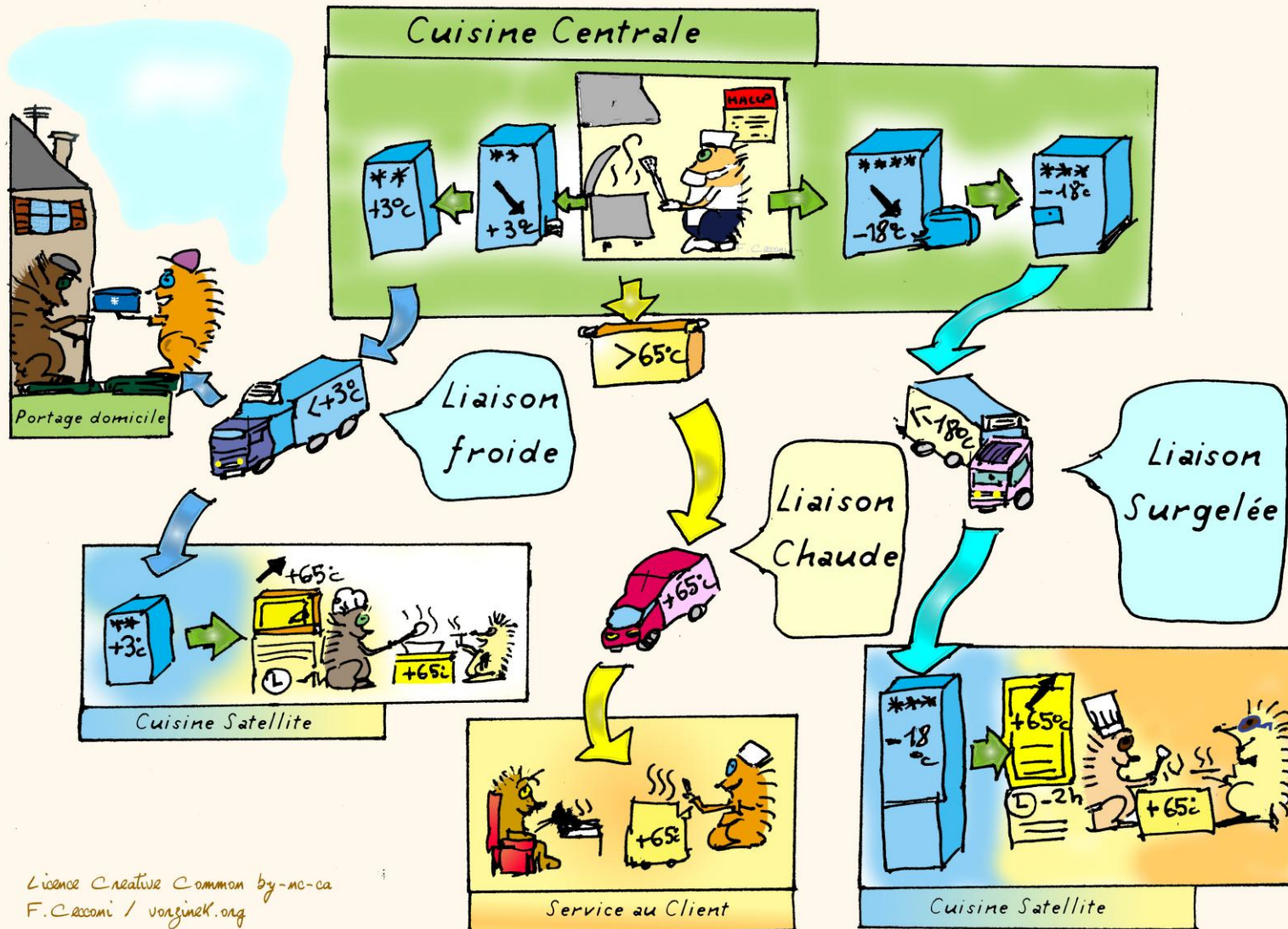


LA LIAISON FROIDE, RÉFRIGÉRÉE, CONGELÉE (TRANSPORT PCEA)



Principe :

Les plats cuisinés sont préparés au niveau d'une **cuisine centrale** puis distribués dans un autre lieu (**cuisine satellite**).

Les **PCEA** (Préparations culinaires élaborés à l'avance), sont transportés par voie routière, ou dans des chariots isothermes, sur le lieu de distribution.

Pour la liaison froide ils doivent être descendus à 10°C en moins d'une heure puis conservés entre $+1$ et $+3^{\circ}\text{C}$. Pour la liaison surgelée descendus à -18°C en moins de 90 minutes. Pour la liaison chaude ils doivent être maintenus au-dessus de 63°C .