

COMPARATIF DES FOURS PROFESSIONNELS

Choisir selon l'activité, le débit et le coût total

EN BREF

Le bon choix dépend moins du nombre de fonctions que de leur utilité réelle dans votre production quotidienne.

FOUR À CONVECTION

- Investissement généralement plus accessible.
- Cuisson ventilée simple et régulière.
- Moins polyvalent qu'un four mixte pour la vapeur.

FOUR MIXTE

- Grande polyvalence : sec, vapeur et mixte.
- Programmes, sonde et nettoyage automatique selon les modèles.
- Investissement et installation plus complets.

FOUR ULTRA-RAPIDE

- Temps de cuisson très courts.
- Idéal pour une gamme de produits bien définie.
- Nécessite des tests produits et un dimensionnement précis.

DÉCISION FINALE

- Comparez le volume, la polyvalence, la qualité, les raccordements et le coût total.
- Faites valider la puissance, l'eau, l'évacuation et la ventilation avant commande.