

GIDS - COMBI-OVEN

Veelzijdigheid, stoom, programma's en reiniging

KORT SAMENGEVAT

De combi-oven past bij keukens die veelzijdigheid, nauwkeurige controle en reproduceerbare resultaten zoeken.

BEREIDINGSMODI

- Droge warmte om te braden, grillen of bakken.
- Stoom om vocht en productkwaliteit beter te behouden.
- Combimodus voor precisie, rendement en veelzijdigheid.

TE VERGELIJKEN FUNCTIES

- Kerntemperatuursonde, ventilatorsnelheid en receptprogrammering.
- Automatische reiniging en beheer van reinigingsmiddelen.
- Capaciteit, GN-formaat, wateraansluiting en afvoer.
- Mechanische, digitale of touchbediening volgens het team.

RENTABILITEIT

- Eén toestel kan meerdere bereidingsmethoden vervangen.
- Reproduceerbaarheid beperkt fouten en vereenvoudigt opleiding.
- Vergelijk de investering met tijdswinst, rendement en kwaliteit.