

GIDS - CONVECTIEOVEN

Toepassingen, capaciteit, bediening en controlepunten

KORT SAMENGEVAT

De convectionoven is vaak de meest rationele instapoplossing voor regelmatige bereiding met een beheerst budget.

BELANGRIJKSTE TOEPASSINGEN

- Gelijkmatige bereiding van patisserie, viennoiserie, gratins, groenten, vlees en dagelijkse bereidingen.
- Geschikt voor zaken die een eenvoudige en veelzijdige oplossing zoeken zonder uitgebreide stoomregeling.

KEUZECRITERIA

- Formaat van platen of roosters: GN, 600 x 400 mm of compacte formaten.
- Aantal niveaus en tussenafstand.
- Aanwezigheid van bevochtiging, grill, kerntemperatuursonde of programma's.
- Beschikbaar vermogen en werkelijke buitenmaten.

AANDACHTSPUNTEN

- Controleer of de interne ventilatie de warmte gelijkmatig verdeelt.
- Voorzie aangepaste afzuiging wanneer de productie warmte, stoom of geuren veroorzaakt.
- Vergelijk de totale kost: aankoop, energie, reiniging, onderhoud en levensduur.