

GUIDE - FOUR À CONVECTION

Usages, capacité, commandes et points de contrôle

EN BREF

Le four à convection est souvent le point d'entrée le plus rationnel pour une cuisson régulière avec un investissement maîtrisé.

USAGES PRINCIPAUX

- Cuisson homogène de pâtisseries, viennoiseries, gratins, légumes, viandes et préparations courantes.
- Adapté aux établissements qui recherchent une solution simple et polyvalente sans gestion avancée de vapeur.

CRITÈRES DE CHOIX

- Format des plaques ou grilles : GN, 600 x 400 mm ou formats compacts.
- Nombre de niveaux et espacement entre les niveaux.
- Présence d'humidification, d'un grill, d'une sonde ou de programmes.
- Puissance disponible et encombrement réel.

POINTS DE VIGILANCE

- Vérifier que la ventilation interne répartit correctement la chaleur.
- Prévoir une extraction adaptée si la production génère chaleur, vapeur ou odeurs.
- Comparer le coût total : achat, énergie, nettoyage, entretien et durée de vie.