

GUIDE - FOUR MIXTE

Polyvalence, vapeur, programmes et nettoyage

EN BREF

Le four mixte convient aux cuisines qui recherchent une grande polyvalence, une maîtrise précise et des résultats reproductibles.

MODES DE CUISSON

- Chaleur sèche pour rôtir, griller ou cuire au four.
- Vapeur pour préserver l'humidité et la qualité de certains produits.
- Mode mixte pour combiner précision, rendement et polyvalence.

FONCTIONS À COMPARER

- Sonde à cœur, vitesse de ventilation et programmation des recettes.
- Nettoyage automatique et gestion des produits de nettoyage.
- Capacité, format GN, raccordement à l'eau et évacuation.
- Interface mécanique, digitale ou tactile selon l'équipe.

RENTABILITÉ

- Un seul appareil peut remplacer plusieurs méthodes de cuisson.
- La reproductibilité réduit les erreurs et facilite la formation.
- L'investissement doit être comparé aux gains de temps, de rendement et de qualité.