

GUIDE - FOUR ULTRA-RAPIDE

Débit, qualité de cuisson et contraintes d'installation

EN BREF

Le four ultra-rapide est un outil de débit. Sa pertinence dépend du produit, du nombre de cycles et de la qualité attendue.

POUR QUELLES ACTIVITÉS ?

- Snacks, sandwicheries, coffee shops, stations-service et points de vente à fort débit.
- Produits standardisés devant être servis rapidement et avec une qualité constante.

CRITÈRES DE CHOIX

- Temps de cuisson réel sur vos produits et non uniquement sur une démonstration générique.
- Capacité de la chambre, taille des produits et nombre de cycles par heure.
- Recettes programmables, simplicité d'utilisation et nettoyage quotidien.
- Puissance électrique, ventilation et dégagement thermique.

TEST AVANT ACHAT

- Tester les produits réels de votre carte.
- Vérifier le résultat après plusieurs cycles successifs.
- Mesurer le débit nécessaire aux heures de pointe.