

VERGELIJKING PROFESSIONELE OVENS

Kiezen volgens activiteit, snelheid en totale kost

KORT SAMENGEVAT

De juiste keuze hangt minder af van het aantal functies dan van hun werkelijke nut in uw dagelijkse productie.

CONVECTIEOVEN

- Doorgaans toegankelijke investering.
- Eenvoudige en gelijkmatige geventileerde bereiding.
- Minder veelzijdig dan een combi-oven voor stoom.

COMBI-OVEN

- Grote veelzijdigheid: droog, stoom en combi.
- Programma's, sonde en automatische reiniging afhankelijk van model.
- Uitgebreidere investering en installatie.

HIGH-SPEED OVEN

- Zeer korte bereidingstijden.
- Ideaal voor een duidelijk bepaald productassortiment.
- Vereist producttests en nauwkeurige dimensionering.

EINDKEUZE

- Vergelijk volume, veelzijdigheid, kwaliteit, aansluitingen en totale kost.
- Laat vermogen, water, afvoer en ventilatie vóór bestelling bevestigen.