

LES DIFFÉRENTS TYPES DE FOURS

Lequel choisir ?

Mixte

- X Cuisson à vapeur et cuisson à air chaud
- X Polyvalent
- X Cuisson basse température / sous-vide
- X Cuit différents plats en même temps et de manière homogène
- X Méthode de cuisson saine et respectueuse de la nature du produit



À convection



- X Cuisson uniforme et accélérée des aliments (-25% de temps)
- X Réduit l'humidité
- X Respecte la cuisson de chaque aliment

Avec humidificateur :

- X Ne dessèche pas les préparations
- X Peut cuire plusieurs plats simultanément

À cuisson accélérée

- X Ultra rapide
- X Conserve le croustillant des aliments
- X Cuit / réchauffe / décongèle en temps record
- X Faible encombrement



Ventilé



- X Cuisson uniforme et accélérée des aliments (-25% de temps)
- X Réduit l'humidité
- X Respecte la cuisson de chaque aliment
- X Technologie de ventilation pour une meilleure homogénéité de la cuisson

Avec humidificateur :

- X Ne dessèche pas les préparations
- X Peut cuire plusieurs plats simultanément

À micro-ondes

- × Rapidité
- × Sert à décongeler ou réchauffer
- × Méthode de cuisson rapide
- × Grande taille, encombrement moyen



À pizza

- × Très hautes températures
- × Grande capacité de cuisson
- × Cuisson rapide des aliments
- × Plusieurs niveaux
- × Cuisson sur une sole



Boulangerie

- × Hautes températures
- × Système de buée
- × Grande capacité de cuisson
- × Cuisson rapide des aliments
- × Plusieurs niveaux
- × Cuisson sur une sole



Remise de maintien en température

- × Maintien en température les plats préparés en amont
- × Gain de temps
- × Respect des normes d'hygiène (+63°C à coeur)