

오븐 구입, 이런것을 알아야 한다

수입 오븐의 종류와 구입시 점검 사항

지난호 국내 오븐에 이어 수입 오븐에 대해 소개한다.

이 지면에 소개되는 업체는 본지가 파악한 업체를 대상으로 했고 자료를 제공하지 않는 업체는 제외시켰다.

또한 오븐에 관련된 규격 및 특성 등 내용은 해당 업체 제공 자료를 근거로 했음을 밝혀둔다. □ 편집자주

수입 오븐의 현황

현재 오븐을 수입하는 곳은 10여개 업체 정도이다. 수입국 별로는 유럽이 압도적으로 많고 그 중에서도 이탈리아가 가장 많으며 프랑스, 스페인, 스웨덴, 독일 등의 분포를 보이고 있다. 이외에 일본, 대만, 호주에서도 오븐이 수입되고 있다.

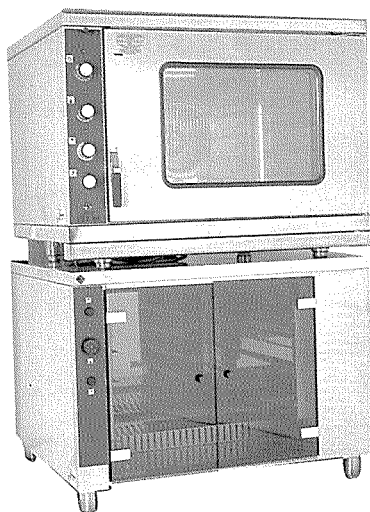
오븐 종류별로는 컨백션 오븐 수입이 가장 많아 대부분 업체에서 취급하고 있다. 이런 사실은 높은 가격으로 대형 제과점이 아니면 부담이 많은 데크 오븐보다 컨백션 오븐이 일정 규모 정도의 제과점이면 가격 부담이 적고, 불란서빵 생산 수요 증가에 따라 많이 수입되고 있다. 그 다음으로 데크 오븐도 많이 수입되고 있으며, 랙, 로타리 오븐의 수입은 많지 않은 편이다.

구입시 점검사항

수입 오븐은 국산품보다 비싸지만 성능은 우수한 것으로 나타나고 있다. 그런데도 제품간 가격 차이는 생산 능력, 수명, 견고성, 보조 기능 등 약간의 차이에서 발생한다. 구입시 점검 사항은 지난호 국내 오븐에 소개된 것과 비슷하다.

1. A/S 성실도 여부가 가장 중요
2. 생산 제품 용도, 생산능력, 특별기능 등을 참고한다.
3. 부분 구입이 가능한지 고려(컨백션은 오븐과 발효실 중 1가지만 구입, 데크오븐은 필요한 단(段)만 구입 가능여부 확인)
4. 구입가격의 할부가 가능한지 참고
5. 제시된 제품의 성능과 실제 성능 일치되는지 확인

청산무역 <문의(0343)86-9796>



지에레 컨백션 오븐

- 수입국 및 제조사 : 이탈리아, 지에레 社
- 온도제어 방식 : 로타리 메뉴얼 제어방식
- 열 전도체 방식 : 니크롬선
- 온도 사용범위 : 오븐 250℃ / 발효실 90℃
- 제품크기
FEV 40(폭 970mm×깊이 900mm×높이 720mm)5장용 오븐
FEV 80(폭 970mm×깊이 900mm×높이 1080mm) 10장용 오븐
FEV065(폭 970mm×깊이 900mm×높이 725mm) 10장용 발효실
- 전압 및 전력 : 220/380V, 단상 220V
- 스팀조절기능 : 저·중·고 3단계 분사 방식
- 특징
 - ① 도어 스위치에 의한 팬 자동 제어기능으로 열손실 방지
 - ② 메뉴얼 방식으로 조작이 간편하고 잔고장이 없어 편리
 - ③ 스팀 분사량 맞추면 자동 조절 가능
 - ④ 내부 온도와 습도 편차없이 동일하게 전달
 - ⑤ 팬의 강도 조절 기능 보유