

	KONVEKSİYONLU (FANLI)	TAŞ TABANLI (KATLI)
Buhar	Türbine püskürtülen su damlacıkları; içerideki sıcaklıkla buhara dönüşür ve fan yardımı ile fırın içine dağıtılır.	Buhar jeneratörü ile çok güçlü buhar verilebilir. Opsiyoneldir, ihtiyaç yoksa buharsız kat seçilmelidir.
Pişirme şekli	Sıcak havanın kabin içinde sirkülasyonu ile ürünün her tarafına sıcaklık eşit dağılır, ürüne hoş bir renk verir ve lezzet katar.	Fırının alt, üst ve ön rezistansları (kapak açıldığında ısı kaybını önler!) ihtiyaca göre ayarlanır. Kaliteli bir katlı fırında tüm alan eşit pişirir, ürünü çevirmeye gerek kalmaz.
Isınma / Soğuma	Çabuk ısınır, çabuk soğur. İhtiyaca göre açılıp kapatılır.	Yavaş ısınır, yavaş soğur. Sıcakken tüm üretim yapılır, enerji tasarrufu sağlanır.
Ürünler	Hassas, narin ve kabaran ürünler için idealdir. Kruvasan, pandispanya, pataşu, makaron, poğaçı, roll ekmek, vs... gibi.	Yüksek ısı ve yüksek buhar isteyen ürünler için idealdir. Buharsız katta baklava, börek; buharlı katta ise büyük, kabuğu kalın ekmekler müthiş olur.
Teknolojik çözümler	Etaplı pişirme ile donuktan ürün pişirilebilir. Şubeli işletmelerde her fırında her ürün için aynı program yüklenerek her seferinde aynı sonuç elde edilir.	Pişirmeye hazır olma saati programlanabilir ; çok erken gelip fırının ısınmasını beklemek gerekmez ve çalışanlar için konfor yaratır. Etaplı pişirme ile donuktan ürün pişirilebilir.
Kapasite	5 veya 9 tepsili, tepsi arabalı	Her katta 2 adet 60x40 tepsiliden (0,55m² pişirme alanı) 6 adet 65x75 tepsili (2,37m² pişirme alanı) kapasiteliye kadar.