

오븐 구입, 이런 것을 알아야 한다

국내 오븐의 종류 및 구입시 점검 사항

오븐의 생명은 온도의 정확성이다. 또 국내 오븐은 최근 소비자의 요구에 따라 기능면에서 변화를 보이고 있다.

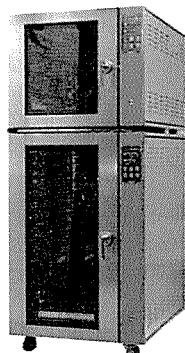
이에 본지는 국내 오븐 업체의 종류별 제품과 기능면 변화 추세, 구입시 점검 사항 등을 소개한다.

단, 이번 소개 제품은 일반 제과점에서 주로 사용하는 종류를 위주로 했으며 수입 오븐은 다음호에 개재한다.

국내 오븐의 기능적 경향 추세

가장 일반적인 데크 오븐의 경우 프랑스빵 생산이 일반화 되면서 소비자의 요구대로 스팀 기능을 추가 장치해 주는 오븐이 늘고 있는 것이 두드러지고 있다. 각 업체들은 처음부터 이런 제품을 생산 판매하거나 일반 데크 오븐이라도 주문이 있을 경우 스팀 장치를 별도 사양으로 추가해 주고 있다. 물론 스팀 기능이 별도로 추가되면 비용이 조금 더 들어간다.

이밖에 프랑스빵 생산에 유리한 컨백선 오븐도 조금씩 확산되면서 이를 생산하는 업체가 늘고 있고 오븐과 밸효기가 같은 세트로 제작된 데크 오븐도 늘고 있다.



국내 오븐의 성능 실태

국내 오븐은 성능이 많이 향상돼 S社, D社 제품이 성능면에서 조금 앞서고 나머지 업체들의 제품들간에는 성능면에서 큰 차이가 없다는 것이 일반적인 견해다. 그러나 국내 오븐은 수입 오븐과 비교할 때 온도의 정확성, 견고성, 수명 면에서는 아직 못미치는 것으로 전해지고 있다.

성능이 우수한 오븐의 제1요건은 온도의 정확성이다. 따라서 설정 온도와 오븐 내의 실제 온도 편차가 적어야 한다. 또 오븐 내 앞쪽과 뒤쪽, 왼쪽과 오른쪽 4군데의 온도가 일정해야 한다. 그러나 각 업체마다 설정 온도와 실제 온도 편차가 $\pm 3^{\circ}\text{C} \sim \pm 5^{\circ}\text{C}$ 라고 주장하고 있으나 이를 사용하는 소비자의 주장은 훨씬 온도 편차가 심하다고 밝힌다. 아울러 국내 오븐 중 앞쪽과 뒤쪽 등 4군데 온도가 민족할 정도로 일정한 오븐은 몇 제품을 빼고는 없다는 지적이다.

현재 오븐 생산 업체들은 가장 일반적인 데크 오븐의 경우 오븐 철판 내의 열 전도 방식으로 '니크롬선'이나 '파이프 히터'를 사용하고 있다. 니크롬선 방식은 배선시 간격을 원하는 대로 조절할 수 있어 온도 편차가 적고, 파이프 히터 방식은 한번 테워지면 열을 쉽게 빼앗기지 않아 온도 유지 기능이 뛰어나며 고른 열 분산이 된다고 이들 방식을 채택하고 있는 업체마다 주장하고 있으나 어느 방식이 더 뛰어난지는 정확하지 않다.

다만 온도 제어 방식면에서 오븐은 크게 '아날로그' 방식과 IC 전자 회로를 이용한 '디지털' 방식이 있는데 이중 디지털 방식이 정확한 온도 제어면에서는 뛰어나다는 것이 일반적인 사실이다. 그러나 디지털 방식은 아날로그 방식에 비해 고장이 잦은 것으로 알려지고 있다.

가격대 및 A/S 사항

국내 오븐의 가격은 데크 오븐의 경우 1단이 보통 150~160만원 선이다. 따라서 보통 3단인 오븐의 가격은 440만원~500만원대이다. 이밖에 컨백선 오븐은 밸효실 포함 470만원~500만원선이다.

무상 A/S기간은 현일 기계 3년, 중앙공업 2년을 제외하고 모든 업체가 1년 정도이다. 그 이후에 밸생되는 A/S에 대해서는 부속품비를 사용자측에서 부담하는 것이 원칙이다.

구입시 점검 사항

1. A/S 잘되는 업체 제품을 선택한다.

국내 오븐간의 성능은 크게 차이나지 않는다. 따라서 고장을 고려하면 구입시 A/S 여부가 가장 중요하다. A/S 충실도 여부는 아는 기술인을 통해 신뢰도 여부를 확인할 수밖에 없다.

2. 견고성이 어느 정도인가 확인한다.

육안으로 확인할 수 있는 견고성 여부는 철판의 두께, 용접, 리벳, 경첩, 오븐내 바닥으로 이런 부분을 세심하게 살펴야 한다.

3. 단열 여부를 세심하게 살핀다.

열이 외부로 많이 빠져나가는 오븐은 온도 정확성에 문제가 발생한다. 이런 문제는 오븐 표면을 손으로 대어 보았을 때 얼마나 뜨거운지로 확인할 수 있다. 또 생산 업체로부터 단열을 위해 어떤 소재나 방식을 사용했는지 설명을 듣고 확인하는 것이 중요하다. 열 전도 방식에 따라 차이가 있지만 가열시켰던 오븐이 빨리 식는 것도 단열에 문제가 있는 제품이다. ■