

新麦烤箱成都直营店 博之达 新麦烤箱成都

产品名称	新麦烤箱成都直营店 博之达 新麦烤箱成都
公司名称	金牛区博之达食品机械设备经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	成都市金牛区五福桥东路9号附82号1层
联系电话	13980666289

产品详情

其实新麦烤箱不管大小，原理本身都很简单，只不过是装了电热管的箱子。

加热速度快慢、烤箱边缘和中心是否受热均匀？这些才是体现烤箱性能差距的地方。

两根加热管

15L左右的新麦烤箱一般只用两根电热管，上下各一根，加热速度比较慢，但是烤箱空间本身也不大，两根管足够，多了反而容易温度过高导致烤糊。

两根加热管

四根、六根加热管

四根管和六根管多用于25L以上的新麦烤箱，也大多上下平均分布，就是常说的上火、下火，管数越多相对加热速度更快，而且更加均匀。

四根加热管

不光加热管数量会影响加热，加热管的形状同样也有所影响，市面上家用电烤箱一般有直管、U形管、M形管等。 M形加热管

比如M形管，其实是相当于4根直管相连，连接处形成弯曲，虽然在弯曲处温度会有所偏高，但对比整体面性加热影响不大，相比直管可以让烤箱内受热面积更大，烤色也更均匀。

四川新麦烤箱结构：四川烤箱为内外双层结构，四川烤箱外壳一般采用角钢，钢板制作，表面烤漆，新麦烤箱成都总代理，工作室采用好的结构钢板制作。外壳与工作室之间填充硅酸铝纤维，起到保温隔热效果。加热器安装于底部，也可安置顶部或两侧。温度控制仪表采用数显智能表，新麦烤箱成都供应商，PID调节，配置999分钟/999.99小时时间控制器并与报警装置相连接。使烘烤机械的操作更简便，快捷与有效。

产品特点：采用对流内循环运风方式，热能保存好，温度均匀，节电省时，效力高，使用方便，自动恒温，新麦烤箱成都，定时烘烤。

安全性能：智能PID自动恒温控制，温到计时，时间到自动警报及断开发热体，超温自动警报及断开发热体，电源缺相保护等。

烤箱采用的是压力式温控器能在非常低的电压上持续工作，同时不会收到电压的不稳定而影响烤箱的电器效果，电热烤箱采用的都是远红外辐射管为加热的发热元件，依靠热辐射的作用原理来穿透物体的内部，这样会加热速度快，受热均匀，从而使得烤制的食物色泽和味道都是一样的，色味品相都是比较好的，从而符合食品卫生的检验标准，烤箱内部的我呢度在20-300度的范围内任意调节，能够达到自动恒温，烤箱设置有定慧寺和自动温控和手动控温的保障功能，来调节和控制烤箱，操作上非常方便，性能也非常可靠的。

新麦烤箱成都直营店-博之达-新麦烤箱成都由金牛区博之达食品机械设备经营部提供。金牛区博之达食品机械设备经营部在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，博之达食品机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王鑫。