

商用新麦烤箱 博之达食品机械 成都新麦烤箱

产品名称	商用新麦烤箱 博之达食品机械 成都新麦烤箱
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

目前市面上的家用新麦烤箱种类品牌都较多，一般家用的有普通简易型、自动控制型、温度可调型、三控型、远红外型等，式样也各种各样，如果是喜欢经常烘烤东西的家庭很好选择功能较面一点的类型，要是不经常用就选择普通简易型的可以了。下面附上一个新麦烤箱的选购原则：

- 1、功能。新麦烤箱功能当然是要越较面越好，比如热风循环、一键面包、蒸汽等。由于现在一般的家用烤箱基本上都没有蒸汽功能，所以不怎么做烘焙的话还好，如果是烘焙爱好者可以选一款蒸汽烤箱，也就是蒸烤箱。毕竟用水浴法会影响烤箱的使用寿命，而且效果也不是很好。现在好点的蒸汽烤箱都是有上下加热管和背部热风的完全不用担心受热不均匀或者温度达不到，特别是凯度的T系列蒸汽烤箱更是创新使用了三挡蒸汽调节系统，可以随调节蒸汽大小，为烘焙带来便利，专为烘焙爱好者量身打造
- 2、功率。国内常见的电烤箱功率一般在500~1500瓦之间，因此首先考虑家用电表是否在允许范围内。然后根据自己家庭成员数来确定，如果三口之家则选择700瓦以下的电烤箱比较合适。
- 3、类型。一般根据发热元件区分为3种。1) 经济型：一根红外管加一根石英加热管就完成，商用新麦烤箱，当然档次比较低，但是电烤箱的基本功能还是能实现。2) 标准型：两根远红外管加一根石英加热管组成，特点是加热速度快。但与前者相比，价格会高出200元左右。3) 很好型：在附件中备有一根紫外线加热管，能够起到杀菌消毒的作用。4) 智能型：也就是蒸汽烤箱，一般台式为上下4跟加热管，有石英管和不锈钢管，嵌入式为2跟上加热管加背部热风或隐藏式加热管，好点的能达到专业级烤箱效果的则在底部加了隐藏加热管，材质一般为310S不锈钢，也是目前最很好的加热管材料。

新麦烤箱和微波炉的区别

加热原理不同

新麦烤箱通过加热管使得箱体内的温度提高，对食物进行烘烤，而微波炉是通过磁控管在电源的激励下

产生电磁波穿透食物，食物内的极性分子（水、脂肪、蛋白质、糖等）被吸引后快速振荡使食物加热

微波炉加热原理

简单来说就是：新麦烤箱由外至里的对食物进行加热，微波炉则是由内而外。

烘焙效果不同

烤箱的加热会保留食物中所含有的水份和营养成分，食物口感也比较好，微波炉则在加热过程中食物本身的水分及营养成分丧失严重，口感自然变差。

为便利而生的微波炉

加热速度不同

微波炉大家都用过，很快就能加热食物，而新麦烤箱就算是烤一个小饼干都得30分钟，更别说前期准备工作了，没有闲心的还是老实选择微波炉或者外卖吧。

仔细检查

买任何一件东西都不希望买到不好的，烤箱也不例外，买前要仔细检查产品元件，旋钮按键是否牢固，插头线材没有破损，家用新麦烤箱，箱门开合顺畅，五金件没有毛刺，手感好等，这都是老生常谈，自行注意即可。

安装

普通的台式烤箱直接放置在厨房台面上，靠近电源就可以，建议不要放置在塑料桌上，容易温度过大导致危险。

而嵌入式烤箱需要在橱柜定制前，先选好烤箱，拿到尺寸图告知橱柜定制商预留尺寸；设置插座时也建议不要设置在后面，可以在一旁，因为烤箱功率较大，插头也很大，只能放在后面时要额外留出30mm的空间。

新麦烤箱的插头因为功率大小不同会有10A和16A的区别，需要在水电改造时预留不同规格的插座，购买时直接观察插头上的刻字或者询问商家即可得知。搭配使用的电线也要区别于普通插座，为了安全，建议使用4平方毫米的电线。嵌入式烤箱的散热也一定要考虑好，建议不要安装在灶具和冰箱的旁边，必须要装在灶具下面时需距离10cm以上，虽然大部分嵌入式烤箱都是前端散热，但橱柜也应大于烤箱一点，两边和后面都适当留出一些距离。

烤架层位

烤架层位就是烤箱内烤架可以移动放置的位置，一般的新麦烤箱都是三层，也大多可以满足日常需求了，但针对多样性的料理，当然是越多越好。

预热

新麦烤箱使用时一般都会进行预热工作，直接将温度设定在需要的温度，什么都不放，预热十分钟左右，或者观察加热管由红变暗即可，如果不进行预热处理，蛋糕、面包之类需要快速成型的食物会出现不

蓬松，口感硬等情况。

功率

现在市面上的烤箱功率一般都在500-1500瓦之间，所以我们在选购的时候可以根据家庭人数来选择，如果人数比较少的话，可以选择1000瓦以下的电烤箱，如果人数多的话选择1200瓦以上的电烤箱。

但其实也并不是瓦数越低越省钱，相反，瓦数越高的烤箱相同食材情况下，烤制的时间越短，反而耗能更少，更加省钱。

一小时用多少电？

理论上：1000瓦的烤箱一小时1度电，1500瓦的烤箱1小时1.5度电，2000瓦的烤箱1小时2度电；

但实际上：新麦烤箱工作不是持续的，达到设定温度后就会停止工作，温度降低到某个值才会重新开始加热，所以，新麦烤箱公司，1300瓦的烤箱持续工作一小时，成都新麦烤箱，大约用电量0.8度左右。具体耗电量取决于烤箱的保温设计。

说了这么多，选购新麦烤箱其实很简单，大家根据家庭人数确定容量，价格确定选择范围，对照上面的优劣选自己最喜欢的颜值就可以了。

商用新麦烤箱-博之达食品机械(在线咨询)-成都新麦烤箱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（<https://shop854i549090216.1688.com/>）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！