

新麦烤箱公司 四川新麦烤箱 博之达食品机械

产品名称	新麦烤箱公司 四川新麦烤箱 博之达食品机械
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

新麦烤箱本身就利用热能加热食物，建议还是选用双层或多层玻璃门为好。

安全

安全性问题一直是重要的问题，有的烤箱一工作外壳、门就很烫，完全不敢靠近，有小孩的家庭就更别说有多危险了，更有单层玻璃面板的烤箱门炸裂的案例。

可视玻璃门炸裂

还要检查门的开合，四川新麦烤箱，太紧了打开用力很可能会伤人，太松了自然安全大减，这些都是可以在卖场购买之前直接询问和查证的，同学们不要怕麻烦，以后使用的可是自己，安全至上。

清洁

做过烘焙的同学应该都知道，蛋糕在烤制过程中是会膨胀的，初学过程中原料放多了，一不小心，蛋糕就“噌”的一下子窜上箱顶，等待你的就是烤糊和打扫卫生了.....

其实一般烤箱设计都会注意到用容易清洁的材质或者内胆，不锈钢的、搪瓷的或者其他材料，烤箱食物残渣一般容易出现在烤箱底层，所以购买的时候要选用底层有可抽出底盘设计的烤箱，便于取出清洁。

烤箱是一种密封的用来烤食物或烘干产品的电器，分为家用电器和工业烤箱。

家用烤箱可以用来加工一些面食。

工业烤箱，为工业上用来烘干产品的一种设备，有电的、又叫烤炉、烘干箱等。

电烤箱是利用电热元件所发出的辐射热来烘烤食品的电热器具，利用它我们可以制作烤鸡、烤鸭、烘烤面包、糕点等。根据烘烤食品的不同需要，电烤箱的温度一般可在50-250 范围内调节。

家用烤箱分为台式小烤箱和嵌入式烤箱两种。

台式小烤箱

台式烤箱好处在于非常灵活，可以根据需要选择不同配置的烤箱，由于品质，配置的不同，价位从几百元到几千元不等，国外的品牌通常比较贵，而国内的产品性价比就比较高，很多国外的品牌也都是在国内进行的OEM代工。建议选择带有“不沾油内胆”的机型，长期使用更洁净。

嵌入式烤箱

另一种就是嵌入式烤箱了，是小烤箱的升级版。因为其功率较大、烘烤速度快、密封性好（一般采用橡胶垫条密封）、隔热性好（三层钢化玻璃隔热）、温控准确，受到越来越多人的喜爱。同时由于2007-2013年对健康的追求，新麦烤箱多少钱，外面蛋糕店里的食品由于添加剂过多，越来越多的中产家庭已经注意到这个问题，开始食用自己烘烤的食品。2013年家用嵌入式烤箱的价格相对还较高，一般进口的在七八千上万，国产的大品牌也在七八千左右（方太的），因为走平民路线，以较高的品质（其产品一直出口欧洲）销售情况一直很好。

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，新麦烤箱公司，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，新麦烤箱专卖店，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，1300瓦的烤箱持续工作一小时，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。

新麦烤箱公司-四川新麦烤箱-博之达食品机械(查看)由金牛区博之达食品机械设备经营部提供。行路致远，砥砺前行。金牛区博之达食品机械设备经营部 (<https://shop854i549090216.1688.com/>) 致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!