

# 博之达食品机械 新麦烤箱专卖店 成都新麦烤箱

产品名称	博之达食品机械 新麦烤箱专卖店 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

新麦是全世界制造烘焙用设备产品最完整的公司之一。有搅拌机、打蛋机、分割机、滚圆机、\*机、新麦烤箱，新麦电烤箱，新麦燃气烤箱醒发箱、新麦烤箱，新麦烤箱，新麦电烤箱，新麦和面机，新麦烤箱，新麦烤箱专卖店，新麦电烤箱，新麦起酥机，新麦烤箱，新麦电烤箱，新麦燃气烤箱，新麦烤箱，新麦电烤箱，新麦冻藏醒发箱、层炉、转炉、热风炉、切片机、冰箱、蛋糕柜等面包店、面包厂、蛋糕店、蛋糕厂所需的各项设备。

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 and 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。

控温能力

温度范围

市面上的家用电烤箱可控温度范围通常在70C~250C之间，带发酵功能的则会有30C~250C，也更贵一些，但低温功能基本只用于发酵，家用新麦烤箱，没有需求的不必多掏钱。

温度差

另外我们无法避免一个问题，基本上所有家新麦烤箱都存在实际温度偏差的问题，导致烘焙时严格按照配方中的温度和时间反而会失败。

其实，新麦烤箱容量的大小不仅是承装食物多少的区别，更能看出你的生活方式。

9-30L

有时候靠颜值，成都新麦烤箱，大多时间用来装饰厨房。

只适合制作体积小的料理，因为体积问题限制颇多，制作一些烤面包之类体积小、扁平的简单料理，解决一下早餐或午后甜点可以，烤制技术要求比较高的西点时，因为蛋糕顶部离发热管太近，可能会出现焦裂等现象，朋友聚会烤制主菜，就更难以招架了。

25L-45L

有猫有狗有娃，家庭用，实用为主。

38L家用新麦烤箱

一般家庭3-4口人的话至少25升以上，小于25的话就不要考虑了。

25升是什么概念呢，转烤一只童子鸡时不会碰到顶和底座，你肯定不会想旋转烤鸡时卡在内里箱壁上吧，嗯，请自行脑补油渍拖动的轨迹。

45L-70L

使用频率较高且厨房够大。适合一大家子5-7人使用，可以烤制更多的食物，而且食物加热更均匀，因为靠近加热管的地方和其他位置温度相差比较大，烤箱空间越大加热越均匀。这个尺寸的烤箱做成台式的难免有些不伦不类，所以厂商大多设计成嵌入式烤箱，嵌在整体橱柜中，不额外占用厨房空间。

很多人看了各种国外美图，ins美图，新麦烤箱批发，外国的烤箱大多嵌入式，结果自己买回来根本用不了几次，白白浪费钱。所以一般家庭25L-45L的台式烤箱已经完全能满足需求了，做饭较多的家庭或者厨房比较大也可以选择嵌入式。

博之达食品机械(图)-新麦烤箱专卖店-成都新麦烤箱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（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!