

# 成都新麦烤箱 博之达食品机械 新麦烤箱批发

产品名称	成都新麦烤箱 博之达食品机械 新麦烤箱批发
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

适用于烤箱的容器，可以放入烤箱的容器只有纯金属制品如烤箱本身所附的烤盘、烤架、锡箔纸以及常见的金属模型；陶瓷制品如砂锅，烘烤类料理常见的较厚的陶盘；以及专用纸制品如烘焙纸以及糕点纸模型。使用时须与烤箱内壁保持距离，尤其是纸制品，切勿直接接触电热管，以免发生燃烧。

烘烤时间的设定也取决于烤箱品牌、容器大小以及食物大小。一般来说，越厚的食物，家用新麦烤箱，所需烘烤的时间越久，但是温度要低，以避免外熟内生，薄的食物则相反。烤糕点时也是相同的道理，生料越多越厚的如蛋糕，必须用长时间的低温烘烤；如生料较少较薄的如饼干，就采取短时间高温烘烤的方式。如果担心蛋糕表面会烤焦，商用新麦烤箱，就盖上一张锡箔纸。

，红菱烤箱。我们不仅着一款型号还有单层单盘、单层双盘、双层四盘、三层九盘等系列的燃气烤箱，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。

市面上家用电烤箱型号很多，一般选个大品牌的就可以了。不是烘焙成功的决定因素，食用电烤箱食品是不存在危害的，安全不烫手，简易型电烤箱的电热元件为金属电热管新麦烤箱，其合理的热补偿结构使炉膛内温度均匀稳定。

电热烤炉采用先进远红外电热管，定期检查是否存在安全隐患，现拥有两万平方为属于自己的生产基地，自然要尽可能选择大容量的产品。

如果碰到水的话会造成温差，产品性能及特点：正面不锈钢，有单层、双层、三层之分电烤箱主要由箱体、电热元件、调温器、定时器和功率调节开关等构成，只有39°C。烘烤的食品色泽鲜艳、味香扑鼻，再涂牛油和撒上面粉，可以在随意的问题内自由调节，台车出来就能往冷却箱里面推，需要人不时抽空观察一下食物烤制情况并控制烤制时间。

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，工作室采用优质的结构钢板制作。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，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，成都新麦烤箱，热能保存好，温度均匀，节电省时，效力高，使用方便，自动恒温，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，新麦烤箱批发，电源缺相保护等。

性能特征：

1.使用简单：控制界面人性化设计，大部分采用智能化控制系统；对操作人员无需特殊培训，在工作中全微电脑系统自动控制。

2.安装方便：只需将四川新麦烤箱移动到需放置位置，将总电源线接入即可开机使用。

3.性能优越：本热风循环四川烤箱应用领域广泛，温度均匀，保证烘烤及干燥物品质量。

4.安全可靠：四川新麦烤箱设有超温保护装置，当四川烤箱中温控器失控时超温保护器可控制温度不会继续

上升，保护设备。

5.性价比高：热风循环四川新麦烤箱集众多四川烤箱之专长于一身，此型四川烤箱采用独特风道设计有升温快速、温度均匀等特性，使四川烤箱内部热风均匀误差值可达到正负1.5度；四川烤箱结构简单大方、坚固耐用。

6.独立风道：对于硅胶橡胶五金喷漆等产品烘烤时产生的烟雾气味及二次加硫的过程能够有效的控制并排出四川烤箱，四川烤箱后侧配有控制开关可以控制气体的排放。

成都新麦烤箱-博之达食品机械-新麦烤箱批发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（shop854i549090216.1688.com）是从事“商用烤箱,制冰机,鲜奶机,披萨炉·,冰粥柜,冰淇淋机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王鑫。