

# 家用新麦烤箱 博之达食品机械 成都新麦烤箱

产品名称	家用新麦烤箱 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

成都新麦烤箱 适用于面包、月饼、蛋糕、土司、汉堡等及其它适合烘烤的食品?远红外线食品烘炉系列适用于面包、月饼、蛋糕、土司、汉堡等及其它适合烘烤的食品该产品设有双层隔热宽敞玻璃视窗及照明设施，炉膛加深加宽，适合各种不同尺寸的烤盘，炉内面火安装有热反射板，使火力更加均匀；保温效果好，节约能源，优质不锈钢板材，使用寿命长?采用先进的远红外线电热管，分底、面火温度控制，并具有自动控温、定时自动报警、超温安全保护等功能可以根据您的需要另外配置一些设备，新麦烤箱直营店，如压面机、馒头机设备、成都新麦烤箱饺子机、包子机、汤圆机、醒发箱等简易电烤箱能自动控温，价格较便宜，但烤制时间要由人工控制，适合一般店铺需要。

### 四川烤箱工作原理：

四川烤箱中不锈钢发热管通电后发热，经过高效离心风机利用空气流动将发热管中的热量带到工作室内部，

在工作室内与被烘烤物品进行热量交换，以达到烘烤或干燥的目的。

### 四川烤箱操作流程：

接通电源 打开空气开关 按下启动按钮（风机启动） 按下加热启动 电流表工作  
设定目标温度 设定恒温时间 达到目标温度 达到恒温时间后报警 自动切断加热电源 风机继续工作到达设定停机时间后风机停止工作

### 四川烤箱外观：

本款精密型四川烤箱外型结构设计：根据人体学及空间学设计，外形美观，操做方便，尽量限度的减少站地面积。

1.外壳采用1.2mm厚冷轧板折弯而成，表面高温喷塑烤漆处理(环保户外粉)防锈，耐腐蚀，易清洗。（颜色可选）

2.四川烤箱上下为一体(分单门、两门、三门、四门)，门板边四周增加耐高温密封胶条，使炉内高温气体不外泄，具有良好的保温效果。

3.层架托盘采用不锈钢方管焊制，每层层架可独立拿出，四川烤箱底部安装4个万向带刹车活动轮及配备四个定位脚杯(脚杯可调节四川烤箱与地面的高度)；或采用平底设计，配置千层架推车及网盘，提供烘烤效率与质量，可依照产品特性选择。

## 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，家用新麦烤箱，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，箱门开合顺畅，五金件没有毛刺，手感好等，成都新麦烤箱，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，新麦烤箱好不好，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。

家用新麦烤箱-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 (shop854i549090216.1688.com) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。博之达食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：成都市金牛区二环路北一段47号附12号（地铁7号线西南交大A出口倒走10米），联系人：王鑫。