

新麦烤箱质量 成都新麦烤箱 新麦烤箱专卖店

产品名称	新麦烤箱质量 成都新麦烤箱 新麦烤箱专卖店
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

烘焙入门必读挑烤箱按照这个标准来

根据历年来数据显示：自2010年以来新麦在电子商务渠道已连续6年全网销量前列，历年来在天猫洲际活动、618大促、双.11等重大活动屡创奇迹。仅以阿里平台为例，2013年双.11，新麦销售额占淘宝电烤箱类目总体的52.63%；2014年天猫双12风暴活动，3.5版电烤箱CRTF-32GS发售72小时30000台售完；2014年双.11早上8:00活动单品20000台被抢光……电商渠道高速增长让新麦烤箱迅速跻身为类目TOP品牌。

烘焙是一件很美好的事，成都新麦烤箱，进入烘焙的世界之后，你会发现，食物可以幻化出如此众多美丽的形象，材料会有这么多神奇的变化。不过进入烘焙也是有敲门砖的，烤箱就是烘焙的必需品，市面上烤箱如此众多，作为一个入门款，我们到底该如何选择呢？

容量

家用烤箱的容量从9L一直到60L不等，我们挑选的时候该怎么选呢？很多不了解的人会一开始选一个10L的小烤箱，认为自己刚开始可能烤的东西不多，或者怕落灰闲置，不至于浪费太多钱。其实就算入门款也建议选购30升以上容量的烤箱。因为容量小的烤箱空间有限，很多蛋糕、肉类是无法烤制的，而且小烤箱一般也存在受热不均，新麦烤箱专卖店，烘烤时间更长等问题。而30升、32升的烤箱是入门非常不错的选择。

功能

入门款烤箱建议主要有以下这些功能，上下独立控温、热风循环、低温发酵等，这些可以满足日常使用

了。更多花里胡哨的功能对于入门烘焙者并非必须，大家可以按需选择。

内胆

烤箱内胆目前市面上主要有镀锌钢板、镀铝钢板、不锈钢、搪瓷内胆，镀锌钢板使用几年就会出现表面氧化的情况。如果长期使用，新麦烤箱代理商，它可能对人体健康不利。镀铝钢板摩擦系数大，就是说抽拉烤盘烤网时会不顺畅。综合来看，不锈钢材质和搪瓷的内胆是推荐大家购买的。

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，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，新麦烤箱质量，适合一般店铺需要。

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，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。

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，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。

新麦烤箱质量-成都新麦烤箱-新麦烤箱专卖店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) 有实力, 信誉好, 在四川成都的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进博之达食品机械和您携手步入辉煌, 共创美好未来!