

广州慕深服务好 广州烘焙烤箱定制出售 广州烘焙烤箱定制

产品名称	广州慕深服务好 广州烘焙烤箱定制出售 广州烘焙烤箱定制
公司名称	广州市慕深商厨电子商务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市白云区钟落潭镇竹料大道21栋二排
联系电话	18024560073

产品详情

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。广州烘焙烤箱定制服务热线

预热的重要性

在烘烤食物前，广州烘焙烤箱定制出售，必须先将烤箱预期热，让烤箱内部的温度先达到烘烤需要的热度，预热的目的在于保持温度，事先预热，可以使烤箱内部的温度一致，就能使食物表面受热均匀，以但一开始放进去的食物的水分能立刻就被锁住，避免烤的食物变得又干又硬。

如果你时常有蛋糕烤不熟的现象，就有可能是预热的准备工作没有做好。预热的温度与时间成正比，所需温度越高，预热时间也就相对越长。

不同厂家生产的烤箱所需的时间也不相同，因此要多测试几次，才能掌握自己的烤箱温度。

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，广州烘焙烤箱定制，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。广州烘焙烤箱定制服务热线

烤箱

选购电烤箱时应注意以下几点：

- 1、具有自动调温控制的电烤箱，广州烘焙烤箱定制销售，炉温应能在100—250 围内可调，控制的温度误差小于 $\pm 10\%$ 。
- 2、具有自动定时控制的电烤箱，控制时间应能在0—45min内连续可调，走时误差小于 $\pm 10\%$ 。
- 3、内腔温度由室温升高到200 的时间不超过15min。
- 4、电烤箱热效率大于60%。
- 5、功率偏差小于+5%、—10%。
- 6、内腔镀铬层应牢固、不锈、光亮;烤盘搪瓷应耐热牢固;烤网镀铬层应光亮平滑。
- 7、加热器工作寿命不小于1000h;炉门起闭寿命在5000次以上。

广州市慕深商厨电子商务有限公司是一家集生产加工、经销批发为一体的有限公司。专业生产华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉，压板扒炉、扒炉、炸炉、比萨炉、烤箱、电热汤池等商用厨房设备、酒店厨房设备系列产品，有着完善的售前，售中，售后服务体系。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。
广州烘焙烤箱定制服务热线

烤盘放在中间位置，广州烘焙烤箱定制报价，上测温点位于烤盘上半部分的中心位置，下测温点位于烤盘下半部分的中心位置：

设定上150，下180：测得上171~173，下191~195

设定上180，下220：测得上201~203，下239~242

烤盘放在下一层，上测温点位于上加热管下方约10公分的中心位置，下测温点位于烤盘上：

设定上150，下180：测得上176~177，下202~203

设定上180，下220：测得上211~212，下267~269

上述两套数据中，上测温点的实际位置是很接近的，从数据可见，烤盘离开下加热管一定的距离，能起到更好的隔热作用。实际使用中，在进行上下独立控温时，烤盘放在倒数第二层或者中间层，也许更为合理。

顺便发现，机械式的烤箱温度计偏高10 ° C左右，还过得去，平时参考一下，比较方便。

因为越来越多的论坛开始使用上下独立控温烤箱，所以测了这么多点的数据，希望可以给们一点参考。

广州慕深服务好(图)-广州烘焙烤箱定制出售-广州烘焙烤箱定制由广州市慕深商厨电子商务有限公司提供。广州市慕深商厨电子商务有限公司(www.tz1288.com)是从事“华夫炉、鸡蛋仔机、班戟炉,压板扒炉等等”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:董小姐。