

Chức năng tủ công nghiệp không còn xa lạ gì với những cán bộ, công nhân viên làm tại công ty, hay tập thể làm việc tại nhà máy, xí nghiệp.

Cũng vì nhu cầu về các suất tủ là rất lớn nên tủ công nghiệp rất phổ biến tại những địa điểm trên. Việc chọn mua loại tủ công nghiệp làm sao cho phù hợp với nhu cầu người dùng thì không phải ai cũng biết, do đó những thông tin sau đây sẽ giúp bạn về cách chọn tủ công nghiệp đạt chuẩn.

## 1, Chọn tủ công nghiệp theo công suất

Bạn có thể dựa vào nhu cầu về số lượng người công nhân, hoặc là mục đích sử dụng tủ công nghiệp để có thể chọn ra loại tủ công nghiệp thích hợp nhất. Có thể nói số lượng tủ công nghiệp nào sẽ cần phải phụ thuộc vào lượng người dùng để tủ công nghiệp như thế nào. Thông thường tủ công nghiệp thì có những loại với trọng lượng khác nhau từ 12 kg - 20kg, thậm chí có những tủ công nghiệp lên tới 120 kg. Vì vậy nên hãy xác định những người sử dụng tủ công nghiệp ra sao để chọn 1 chiếc tủ công nghiệp có công suất thích hợp. Hơn nữa, tủ công nghiệp khi công nhân sử dụng không bị tốn mất lớp cháy nên người dùng không lo việc bị hao phí nguyên liệu.

Xem chi tiết: [Lựa chọn tủ công nghiệp theo công suất](#)

Trên đây, tôi các bạn tin người ta công nhân công nghiệp thì giờ đây đã có tủ công nghiệp. Tuy nhiên, không phải ai cũng chọn mua...

## 2, Chọn tủ công nghiệp theo số khay





Sơ khay trong tủ cơm công nghiệp

### 3, Chọn tủ cơm công nghiệp theo nhiều tiêu chí

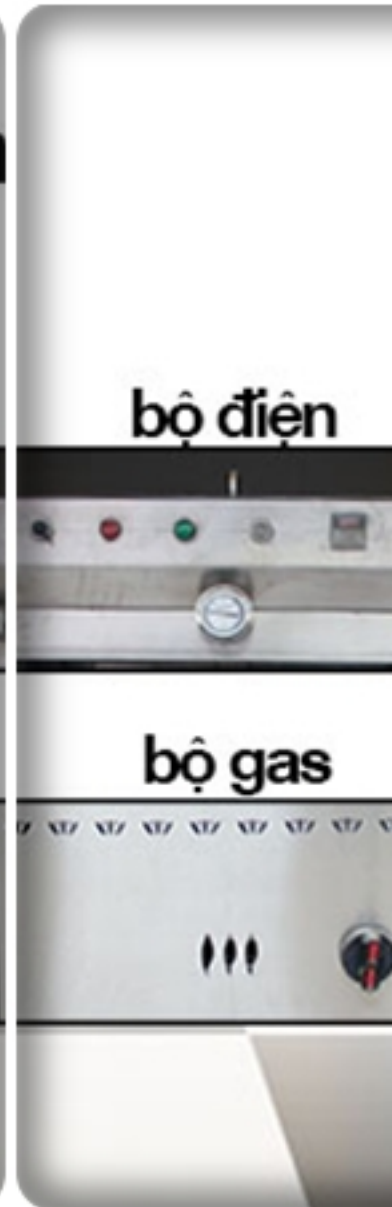
Nếu xét về phần nhiên liệu sử dụng của tủ cơm công nghiệp có thể được chia thành 3 loại, đó là: tủ cơm bằng điện, tủ cơm bằng gas, và tủ cơm chuyên dụng điện và gas.

+Tủ cơm chuyên dụng gas: loại này thích hợp sử dụng tại những nơi có điện áp không ổn định. Ngoài ra, loại tủ này có thể di chuyển tùy ý và đang được rất nhiều quán ăn lựa chọn và sử dụng.

đúng rất thích hợp với nhu cầu tại đây.

+ Tủ cơm chày bẻng điện: Loại này rất phù hợp sử dụng cho những nơi có điện áp ổn định, giá cả điện năng thấp (nếu dùng tại khu vực điện áp không ổn định thì dễ gây hư tủ cơm). Loại tủ cơm này có ưu điểm sử dụng hệ thống buồng đốt nóng nên làm cơm nhanh hơn.

+ Tủ cơm chày bẻng điện và gas: Nếu bạn muốn sử dụng 1 chiếc tủ cơm công nghiệp phù hợp với bất kỳ nơi nào, thì tủ cơm chày bẻng điện và gas chính là lựa chọn dành cho bạn. Đặc biệt, đối với loại tủ cơm này bạn có thể lắp đặt cả 2 nhiên liệu điện và gas cùng 1 lúc. Ưu điểm của loại tủ cơm này là không bị gián đoạn việc nấu ăn khi 1 trong 2 nhiên liệu gặp sự cố.



**Bạn nghĩ u khi n hi n th c a các lo i dòng t n u c m**

Xem chi tiết hơn tại: [Chọn tủ công nghiệp theo nhiên liệu](#)

Giờ đây, trong bếp ăn công nghiệp giờ đã khác, tủ công nghiệp có thể nấu hàng trăm suất ăn cùng một lúc giúp các căngtin...

#### **4, Số dòng tủ công nghiệp hi u qu**

Số dòng tủ công nghiệp hi u qu cũng không h đ n gi n và không ph i ng i nào cũng số dòng tủ công 1 cách hi u qu nh t đ c.

Thông th ng n u là Vít Nam thì ch n công suất c a tủ công th ng d a vào số khay và số g o số dòng là bao nhiêu. Vì v y nhu c u cho ng i ăn t i nh ng đ n v kinh doanh ra sao thì nên ch n lo i tủ công phù h p v i n i đó (tủ công t 4 – 12 khay số dòng đ n 220V ho c 380V ).

Ngoài ra, tủ công nh có công ngh hi n đ i t o h i bao ph h t g o giúp g o chín đ u, không b nát, th m n c, n tr ng nh bông hoa tuy t và đ m b o v sinh.

Trên đây là nh ng cách ch n l a tủ công nghiệp thích h p nh t. N u b n mu n mua tủ công nghiệp ch t l ng h y đ n T p Đoàn H i Âu s mang l i cho b n nh ng s n ph m tủ công nghiệp ch t l ng, giá c h p lý đi kèm theo nh ng d ch v b o hành t t nh t.

**Tr S T p đoàn H i Âu t i Hà N i:**

**Đ a ch : S 72 Mi u Đ m, M Trì, Nam T Liêm, Hà N i**

**Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989**

#### **4, Số dòng tủ công nghiệp hiệu quả**

Số dòng tủ công nghiệp hiệu quả cũng không hẳn là nhiều và không phải là càng nhiều càng tốt. Số dòng tủ công nghiệp 1 cách hiệu quả nhất là 4.

Thông thường nếu là tủ Viêt Nam thì chọn công suất của tủ công nghiệp dựa vào số khay và số giờ số dòng là bao nhiêu. Vì vậy nhu cầu cho người ăn tối hàng ngày và kinh doanh ra sao thì nên chọn loại tủ công nghiệp phù hợp với nhu cầu đó (tủ công nghiệp 4 – 12 khay số dòng điện 220V hoặc 380V).

Ngoài ra, tủ công nghiệp có công nghệ hiện đại thì càng nhiều bao phủ hết giờ giúp giờ chín đều, không bị nát, thơm ngon, nên trang trí hoa tươm tất và đẹp mắt và sinh.

Trên đây là những cách chọn tủ công nghiệp thích hợp nhất. Nếu bạn muốn mua tủ công nghiệp chất lượng hãy đến Tập Đoàn Hải Âu mang lại cho bạn những sản phẩm tủ công nghiệp chất lượng, giá cả hợp lý đi kèm theo những dịch vụ bảo hành tốt nhất.

**Website: [Haiau.com](http://Haiau.com)**

**Email: [Haiau@haiau.com](mailto:Haiau@haiau.com)**

**Trụ Sở Tập đoàn Hải Âu tại Hà Nội:**

**Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Mỗ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội**

**Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989**

