

Hiện nay các công ty nước ngoài đang đầu tư sản xuất trên đất nước ta, các công ty, nhà máy và xí nghiệp đang phát triển nhanh không ngừng. Cũng do đó mà tình hình ăn uống của các cán bộ, công nhân viên cũng được chú trọng hơn trước. Trước đây, tại các căng-tin ngoài ta mua cơm bằng tiền thì giờ đây đã có tiêu chí công nghiệp. Tuy nhiên, không phải ai cũng chọn mua cho mình được 1 chiếc tiêu chí như ý, công suất để dùng, giá thành hợp lý v.v...

Hiện nay, có 3 phương pháp lựa chọn tiêu chí công nghiệp là:

- [Lựa chọn theo nhiên liệu](#) của tiêu chí
- Lựa chọn theo số khay của tiêu chí
- Lựa chọn theo công suất của tiêu chí

Đi với bài viết này, chúng ta hãy bàn về cách lựa chọn tiêu chí công nghiệp theo công suất.

## **Chọn tiêu chí công nghiệp - Xác định công suất:**

Việc chọn lựa tiêu chí công nghiệp theo công suất là 1 trong những cách để ta biết được loại tiêu chí nào có công suất bao nhiêu sẽ là thích hợp với đời sống mình nữa. Khi xác định được công suất của tiêu chí thì bạn sẽ biết được mình cần số đồng hồ và số lượng là bao nhiêu giờ, thời gian nữa trong bao lâu sẽ được chia sẻ với những thông tin hữu ích đời đời.



**Gà và gò đông lạnh trong tủ công nghiệp với số lượng lớn**

### **Chọn tủ công nghiệp có công suất phù hợp**

Khi xác định chọn tủ công nghiệp, thì việc bạn nên xem công suất là bao nhiêu thì sẽ cần căn cứ vào số lượng gò sử dụng để

đưa ra quyết định. Hiện nay, ta cần xác định chính xác cùng với số lượng gò nhất định để chọn ra máy có công suất cho phù hợp nhất cho nhu cầu sử dụng. Thực tế, các loại tủ công nghiệp sẽ dùng với trọng lượng khác nhau như 12 kg - 20 kg v.v ... Thế đó, ta có thể xác định được trọng lượng tủ công nghiệp có thể chứa được bao nhiêu và nấu chín trong thời gian bao lâu.

Cụ thể như:

**Đặt vào số khay, thời gian, khối lượng để chọn tủ công nghiệp có công suất phù hợp**

- Tủ công suất 6 khay thì số dòng vòi 20 kg và nước chín vòi thời gian 35 phút.

- Tủ công suất 8 khay thì số dòng vòi 24 kg và nước chín vòi thời gian 40 phút.

- Tủ công suất 10 khay thì số dòng vòi 35 kg và nước chín vòi thời gian 40 phút.

- Tủ công suất 12 khay thì số dòng vòi 40 kg và nước chín vòi thời gian 40 phút.

- Tủ công suất 24 khay thì số dòng vòi 96 kg và nước chín vòi thời gian 40 phút.

Những thông số về số sàn lượng giờ công dùng vòi số khay sẽ giúp bạn tìm được loại tủ công suất thích hợp và đúng thời điểm đáp ứng nhu cầu yêu cầu của nhà hàng để mong muốn.

Bạn có thể tham khảo thêm: [Đặt vào số khay để lựa chọn tủ công nghiệp tiêu chuẩn](#)

Ngày xưa, tất cả xí nghiệp, doanh nghiệp thì các căngtin nước công bằng nước công dân. Ngày nay, vì công nhân số lượng lớn nên giờ nghỉ nhân viên trở nên cần thiết...



### ☐ ☐ Tủ khay cơm dã nũu cĩm công nghiĩp

Hy vĩng, thông tin bên trên có thĩ giúp bĩn chĩn mua đĩĩ cĩm công nghiĩp hiĩu quĩ và  
tiêu chuĩn theo công suĩt. Biĩt công suĩt  
tĩ cĩm phù hĩp

,  
sĩ giúp bĩn biĩt cĩn tĩ cĩm có  
sĩ

khay bao nhiũu là đĩ, lĩĩng gĩo sĩ dĩng đĩ đĩ nũu ấn là bao nhiũu  
và phĩi nũu trong thĩi gian bao lâu là nhanh nhĩt. Nĩi chung dã vào mĩc đĩch sĩ dĩng tĩ cĩm  
ra sao thĩ bĩn sĩ có công suĩt phù hĩp cho đĩn vĩ mình khi sĩ dĩng.

Tĩp Đĩn Hĩi Ầu chuyĩn cung cĩp máy làm đá, máy làm kem, máy đũn nĩĩc nóng. Khách  
hàng đĩn đĩy không nhĩng có đĩĩ cĩ chĩt lĩĩng sĩ n phĩm tĩt nhĩt mà chĩt lĩĩng phĩc vĩ cũng  
vĩ cũng chu đĩo.

Liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay:

**Địa chỉ liên hệ: 72 Miếu Đàm – Nam Từ Liêm - Hà Nội**  
**Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989**