

Đi về 3 phần trước của bài viết, chúng ta đã tìm hiểu rõ hơn về lưu huỳnh và các loại khác trên thế giới. Trong phần cuối của bài viết xin đề cập đến loại khác, tiên tiến nhất hiện nay. Đó chính là sản phẩm bột.

Xem thêm: [Sự Khác Nhau Giữa Lưu Huỳnh và Các Nguyên tố Phi kim Khác, Bảng Hệ thống Nguyên tố, Bảng Gas, Bảng Đã Bị tắt Phần 1](#)

Đặc biệt, cũng có những người lúng túng không phân biệt được bột - bột mịn (bột halogen/bột hệ thống) v.v...

Bột / bột công nghiệp:

Sản phẩm bột còn được nhắc đến với cái tên (bột mịn / bột mịn). Chúng hoạt động bằng việc sử dụng sóng từ trường theo nguyên lý hoạt động của dòng điện Foucault (Fucô)

- Dễ dàng lau chùi cũng như vệ sinh, đặc biệt là vệ sinh đặc biệt ngay sau khi nấu xong mà không phải mất thời gian chờ bếp nguội.

Nhược điểm của bếp từ / bếp từ công nghiệp:

- Giá thành cao so với các loại bếp khác (đồng và loại bếp đôi trở lên).
- Vô cùng “kén chọn” các dụng cụ nấu bếp: chỉ số dụng cụ được với các dụng cụ bếp bằng kim loại có mặt đất tính cao. Vì vậy, đôi khi có thể nấu dụng cụ bằng nhôm cũ, nhôm nguyên si mua miếng sắt, hay là đĩa đất để giữ quy tắc nấu nướng.
- Tuy nhiên, dụng cụ nấu có trọng lượng nặng nề (thùng nhôm/chảo dùng cho bếp từ phải có từ 3 kg đáy trở lên, nên cần rửa tay)
- Gây tiếng ồn (do quạt tản nhiệt).
- Một bếp có thể bị cháy nổ, và nấu trong quá trình sử dụng ta không cần thận



Tủ Bếp từ phi i c n dùng các lo i n i/ ch o nhi m t đ n u ăn

Giá c : Bếp từ đ n có giá thành đ c ch p nh n b i nhi u ng i tiêu dùng, ch t 300.000 VNĐ – 1,2 tri u VNĐ /chi c, v i công suất kho ng 2000 W. Tuy nhiên, chúng cũng có nh c đ m là đ u ch nh nhi t đ không đ c linh ho t.

Bếp từ đôi tr lên có công suất khá l n t 3400 W - h n 7000 W. Đa ph n, dòng bếp lo i này có bàn đ u khi n c m ng, có th đ u ch nh nhi t đ linh ho t và nhi u tính năng hi n đ i nh khóa tr em, t đ ng nh n n i, h n gi ... N u là lo i bếp nh p kh u t châu Âu có giá r t cao, t 21 tri u VNĐ - g n 60 tri u VNĐ/ chi c (cũng tùy thu c vào các y u t v s b p n u, th ng hi u, tính năng).

Ngoài ra, dòng bếp nh p kh u t Trung Qu c, Đài Loan ho c do doanh nghi p trong n c nh p kh u v l p ráp s có giá bán r h n, t 13 tri u VNĐ đ n kho ng 20 tri u VNĐ, có lo i r t đ t h n thì trên 30 tri u VNĐ , vì có kèm "khuy n mãi" b n i đ n g n 20 tri u VNĐ .

Còn đ i v i bếp từ công nghi p dành cho các đ n v cũng có giá c trong kho ng t 30 tri u VNĐ – g n 100 tri u VNĐ

Trên đây là những thông tin cũng như các ưu nhược điểm của bưu phẩm. Hy vọng với 4 phần của bài viết, bạn sẽ có 1 cái nhìn tổng quát về tất cả các loại bưu phẩm trên thị trường, qua đó lựa chọn cho mình 1 sản phẩm thích hợp nhất.

Xem thêm: [Vì sao Các dịch vụ kinh doanh nên sử dụng bưu phẩm công nghiệp](#)

Ngày nay, bưu phẩm công nghiệp đang là xu hướng mới được áp dụng trong các bưu phẩm ăn tạp thì tất cả các bưu phẩm, trường học, nhà hàng/khách sạn v.v...

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

Trụ Sở Tổng Đoàn Hội Âu Châu ở Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Phố Trì, Nam Thành Liên, Hà Nội

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989