我们这个是八条管发热，每根管的功率比较低，所以不发红，要在230度以上才会有一点点红

还有亲  您测温了吗

亲测温的标准方法：

1、是测炉心温度，将烤网放在烤箱中层，将温度计放在烤网中间。2、一般在淘宝上买的这种热压式的温度计和我们工厂用的这种热电偶式的温度计，温度相差10左右。

3、烘烤档和热风档相比，烘烤档温度会比热风档温度高10左右，一般做烘焙的都不用开热风循环的。

4、测温以不开热风状态下测炉心30分钟后的稳定，误差会在15度左右

5，测温基准点放在175度，因为正常做烘焙的温度区间都是150度-200度

亲，每次测温的基准点不一样，测温的位置不一样，都会带来误差的不过在误差范围内，是不影响制作效果的