**Tủ hấp cơm inox**

**Giải đáp thắc mắc của khách hàng xoay quanh tủ hấp cơm inox**

Tủ hấp cơm inox ngày nay đã trở thành một thiết bị bếp không thể thiếu trong các nhà hàng, khách sạn, hay thậm chí quán ăn nhỏ. Giữa hàng trăm mẫu tủ cơm inox trên thị trường đa dạng như thế, thật khó để bạn có thể lựa chọn. Dòng sản phẩm tủ nào phù hợp với nhu cầu sử dụng của bạn? Điểm khác nhau giữa các dòng tủ cơm? Năng suất nấu cơm như nào, tiêu thụ điện ra sao, có tốn nhiều chi phí vận hành không? Tất cả những thắc mắc này sẽ được Quang Huy giải đáp trong chuyên mục bài viết tin tức hôm nay bạn nhé.

**Cấu tạo chung của một chiếc tủ hấp cơm inox như thế nào?**

1. Khung tủ và vỏ.

Tủ hấp cơm inox có dạng hình hộp chữ nhật đứng, gọn gàng và thẩm mĩ. Vỏ tủ gồm hai lớp inox dày dặn, xen ở giữa là chất liệu polyurethane. Chất liệu này có công dụng tuyệt vời về khả năng giữ nhiệt, giảm thất thoát hơi nóng. Nhờ đó mà nhiệt độ bên trong tủ luôn được duy trì ổn định trong suốt quá trình nấu cơm.

Thậm chí sau khi đã ngắt điện, bên trong tủ vẫn giữ được nhiệt ủ nóng cơm trong suốt cả một ngày dài.

Điều đặc biệt là, dù bên trong tủ nhiệt độ cao như thế, nhưng vỏ inox thứ hai ở bên ngoài lại không hề bị nóng quá, rất an toàn và không lo bị bỏng khi bạn có vô tình đụng chạm vào vỏ tủ.

1. Cánh cửa tủ.

Ở giữa cánh cửa và thân tủ sẽ được thiết kế lớp gioăng. Lớp gioăng này có khả năng bám mút siêu chặt. Chỉ cần bạn nhẹ nhàng khép tủ lại là chúng sẽ ôm khít lấy tủ, hạn chế sự bay hơi ra ngoài. Thiết kế thông minh này cũng góp phần giữ nhiệt cho tủ một cách đáng kể.

Trên cánh cửa tủ có tay nắm ở ra, tiện lợi khi sử dụng. Tùy theo dung tích tủ hấp cơm inox mà bạn mua thì chúng sẽ có những thiết kế cánh cửa tủ khác nhau, có thể là tủ một cách đối với dung tích nhỏ và tủ hai cánh với các dung tích lớn.

1. Van xả khí, bánh xe.

Trong quá trình vận hành nấu cơm, chiếc tủ sẽ tạo ra sự chênh lệch về áp suất vô cùng lớn giữa bên trong và bên ngoài tủ. Do bên trong tủ rất nóng lượng hơi nhiều, nhiệt độ cao, còn bên ngoài lại bình thường. Chính vì thế mà chúng cần được thiết kế một chiếc van xả khí.

Van xả khí này sẽ có chức năng xả bớt khí, giúp cân bằng để bạn mở tủ ra được dễ dàng hơn và cũng tránh gây bỏng khi sử dụng.

Bên cạnh đó, tủ hấp cơm inox Quang Huy cũng được thiết kế với 4 bánh xe nhỏ, có chốt khóa cẩn thận. Sẽ vô cùng tiện lợi khi bạn muốn di chuyển vị trí tủ, hoặc khi cố định lại một chỗ thì chỉ cần chốt khóa bánh xe là xong.

1. Khay đựng gạo.

Những chiếc khay đựng gạo được làm từ chất liệu inox 304 chuyên dụng dùng cho thực phẩm, tính chịu nhiệt của loại inox này rất tốt. Dù chức năng chính của tủ là nấu cơm, tuy nhiên, bạn vẫn có thể sử dụng tủ cho rất nhiều mục đích khác như hấp giò chả, hải sản hay bánh trưng,..

Khay đựng gạo là khay phẳng, đáy kín. Ngoài ra tủ còn có thêm các loại khay lỗ, khay hấp,.. vô cùng tiện lợi.

1. Bộ phận điện trở.

Sự khác nhau cơ bản giữa các dòng tủ hấp cơm inox trên thị trường hiện nay nằm ở bộ phận điện trở. Bộ phận này được chia làm hai loại chính:

Loại 1: Sử dụng thanh nhiệt. Các thanh gia nhiệt sẽ trực tiếp lấy điện từ nguồn cấp và làm nóng, tạo nhiệt đun nước trong thùng, từ đó hơi nước bốc lên và làm chín cơm. Với dòng tủ sử dụng thanh nhiệt thì bạn cần cấp điện cho chúng ổn định để có thể hoạt động hiệu quả.

Loại 2: Sử dụng gas. Các loại tủ cơm inox dùng gas sẽ dùng điện trở là bộ phận đánh lửa. Bộ phận này cũng có chức năng tương tự như thanh gia nhiệt, tuy nhiên thay vì sử dụng điện, chúng lại dùng gas. Loại tủ này rất thích hợp để sử dụng cho cỗ bàn ngoài trời, hay các công ty dịch vụ cưới hỏi, tổ chức sự kiện.

Về chi phí nấu cơm giữa tủ điện và gas, thì Quang Huy khẳng định rằng chi phí sử dụng tủ hấp cơm inox điện sẽ rẻ hơn. Chi phí theo tính toán chỉ từ 40.000 đồng/ 1 ngày hai mẻ nấu cơm đối với tủ điện và 80.000 đồng/ 1 ngày hai mẻ nấu cơm đối với tủ gas.

Như vậy, nếu bạn kinh doanh nhà hàng, quán ăn cố định, ít mất điện thì bạn nên sử dụng dòng tủ loại 1 dùng điện để tiết kiệm chi phí vận hành.

**Năng suất nấu cơm của tủ có thực sự hiệu quả như lời đồn?**

Việc lựa chọn một chiếc tủ inox hấp cơm phụ thuộc rất nhiều vào năng suất của chúng. Bạn có thể cân nhắc lựa chọn dung tích của tủ sao cho phù hợp với nhu cầu sử dụng. Các loại tủ cơm bên Quang Huy cung cấp gồm:

Tủ cơm công nghiệp 6 khay gas và điện.

Tủ cơm công nghiệp 8 khay gas và điện.

Tủ cơm công nghiệp 10 khay gas và điện.

Tủ cơm công nghiệp 12 khay gas và điện.

Tủ cơm công nghiệp 24 khay gas và điện.

Mỗi khay sẽ có khả năng nấu cơm từ 3- 4 kg gạo, và nấu ngon nhất trong khoảng 3- 3,5 kg gạo. Với định mức này, bạn có thể dễ dàng tính toán và lựa chọn cho mình một chiếc tủ hấp cơm inox phù hợp phải không nào.

Về thời gian nấu cơm, sẽ mất khoảng 30 đến 50 phút để tủ thực hiện một mẻ nấu. Đương nhiên là trong suốt thời gian này, bạn không cần kiểm tra hay trông coi gì cả, mà sau khi bỏ gạo vào thì chỉ cần đóng tủ điều chỉnh nhiệt độ thôi. Tủ sẽ tự động nấu cơm, khi chín sẽ có đèn báo hiệu.

**Một số lưu ý khi sử dụng tủ hấp cơm inox**

* Tuân thủ đúng theo quy tắc lắp đặt mà bên cung cấp đưa ra. Cần đặt tủ tại nơi có mặt đất bằng phẳng, khô ráo. Thứ nhất để đảm bảo rằng các khay gạo trong tủ sẽ không bị lệch, dồn về một phía thì cơm sẽ chín không đều. Thứ hai, nơi khô thoáng sẽ tạo một môi trường sạch sẽ, an toàn về điện.
* Như Quang Huy đã giới thiệu bên trên, đó là phía sau tủ hấp cơm inox có một van xả khí để cân bằng áp suất, do đó bạn cần đặt tủ xa tường khoảng 20 cm, cửa tủ hướng ra ngoài để có thể đóng mở dễ dàng hơn.
* Nấu cơm đúng định mức năng suất của khay gạo. Không nấu quá ít hoặc quá nhiều gạo vượt định mức.
* Đối với tủ cơm chạy điện, bạn cần cung cấp cho chúng một nguồn điện ổn định, phù hợp với yêu cầu về nguồn điện trong hướng dẫn sử dụng. Còn đối với tủ cơm chạy gas thì cần chú ý kiểm tra thường xuyên xem dây dẫn gas có bị rò rỉ hay không, tránh xa nguồn lửa để đảm bảo an toàn.
* Vệ sinh sạch sẽ cũng sẽ là một biện pháp hiệu quả cải thiện tuổi thọ cũng như chất lượng của tủ nấu cơm bạn nhé.

**Các tiêu chuẩn để đánh giá một chiếc tủ hấp cơm inox chất lượng.**

* Bạn nên chọn dòng tủ có chất liệu là inox 304 thì tuổi thọ sẽ cao hơn inox 201. Bởi vì inox 201 có giá rẻ và dễ bị ăn mòn, oxi hóa và tính chịu nhiệt kém hơn.
* Khi đóng mở tủ cần cảm nhận được sự chắc tay, tức là có khả năng đóng mút chặt giữa cánh tủ, điều này đảm bảo được hai yếu tố: đỡ bị mất nhiệt và tiết kiệm điện.
* Nguồn gốc xuất xứ tủ hấp cơm inox cần rõ ràng, chế độ bảo hành tốt.
* Không mua tủ cơm thanh lý, tủ đã cũ vì thường thì chúng đã được sửa lại, chắp vá, do đó nấu cơm không ngon và tốn gas, tốn điện.

Hi vọng bài viết này sẽ có ích với bạn. Chúc bạn lựa chọn cho mình một chiếc tủ hấp cơm ưng ý nhất.