

本内容来源于@什么值得买APP，观点仅代表作者本人 | 作者：山贼95270

Hello，我是山贼95270~

年前答应大家的风炉平炉一体烤箱推荐终于更新啦！新年新气象，也就从这一篇开启2023年的种草吧！这一期我们继续聊烤箱，看看山贼君的实用走心推荐！

最近遇到比较多的问题之一就是：

除了平炉烤箱，好用的风炉平炉一体机有没有推荐？

作为一个用过几十台烤箱的烘焙发烧友，觉得有必要和大家说说。上一期有和大家分享烘焙新手的千元内第一台入门烤箱推荐，如果你有错过，可以点击链接直达。

所谓授之以鱼不如授之以渔，这一期还是秉着不尬吹的原则，和大家推荐几款适合家用

，部分也

会适合私房的风炉

平炉一体机推荐（会简称“风平一体机”）。

我也会着重使用感受和测评，分析这些烤箱为什么值得买，以及可能存在的不足~干货满满，记得点个赞！

不想看长篇大论，可以直接拉到文末看总结！

一、什么是风炉平炉一体机？

(一) 风炉、平炉、平炉风炉一体机科普

1、先来说说风炉。

真风炉烤箱最大的优势就是可以实现多层烘烤。之所以强调真风炉，因为部分烤箱标榜“风炉烤箱”但不是真正意义上的风炉。个中原理和大家说说。

第一、真风炉的界定

所谓的真风炉烤箱就是由烤箱背部的加热管和风扇来实现加热。当我们打开风炉模式，烤箱背部的加热管会发热，同时风扇会热乎乎的吹，风机会把加热管散发出的热气以热风的形式吹到烤箱各处，形成热风循环。

所以风炉烤箱的内部可以均匀受热，这样就可以实现多层烘烤，有助于上色更加均匀。

风炉模式下特别适合烘烤酥脆的点心，比如烤月饼、溶豆、饼干、曲奇这类。

第二、并不是所有叫风炉烤箱的都是真风炉

上面说的这种风扇+加热管的配置才是真正意义上的风炉，但是市面上有很多品牌的烤箱虽然标着风炉的名号，那并不是真正意义上的风炉烤箱，或者说叫热风更合适。

这是因为它虽然有风扇，这个风扇有的在烤箱侧面有的在烤箱背部。它真的只是一

个单纯的风扇，风扇后面没有加热管，风扇也吹不出来热风，加热方式还是上下管加热，同样还是只能烤一层。

那是不是说风扇就没有用呢？也不是，有了它，可以让这一层的食物上色更均匀。如果觉得复杂，你把它想象为我们在一个房间里用风扇来散热就好理解了！

2、再来说平炉烤箱。

平炉烤箱也就是传统意义上的烤箱，它只有上下加热管，目前上下管能够独立控温的烤箱成为主流。

通常情况下，只能实现单层烘烤。

平炉烤箱越大，升温就会慢一些。所以发热管数量越多、发热面积越大，烘烤效率就更高一些，烤得就均匀一些。

3、什么是平炉风炉一体机？

顾名思义，平炉风炉一体机既有上下加热管平炉模式烤一层，又有大风机，可以支持多层同时烤，不用中途上下倒盘就能一炉出的烤箱。这样的烤箱，可以应对更多的烘烤需求。烤量不受限，烘烤的产品也更加多样化。

平炉模式-单层烘烤

风炉模式-多层烘烤

(二) 选购平炉、风炉还是一体机？

至于很多人在问的究竟买风炉、平炉还是一体机。我的想法大致如下□□

- 1、平炉、风炉各有各的好处，没有优劣之分。无论是什么功能的产品，适合自己的就是最好的，大家购买之要梳理清楚自己的使用需求。
- 2、通常情况下，家用还是以平炉为主。对于烘焙新手来说，平时在家做做面包、蛋糕、小饼干，甚至烤箱菜，32L-40升容量之间、质量靠谱、可以上下独立控温的平炉足够用了。比如图中的7款：
- 3、如果对出品量有要求，或者私房，主要用来做丹麦、饼干，月饼，蛋黄酥，吐司等需要批量生产的食物，风炉烤箱会更合适一些。
- 4、家用追求多层烘烤的话，风炉平炉一体机更推荐，性价比也更高，制作的烘焙种类也会更加丰富一些。不过在体积相近的前提下，风炉烤箱的价格会比平炉烤箱会高一些。

需要注意的是，风炉的设定温度往往会比平炉低20分钟左右，或者同样的烘烤温度可以适当减少烘烤时间。

还有很多人会问：

蒸汽功能是否必须？

这个还是看你日常制作的品类。

如果你喜欢制作欧包，或者喜欢贝果表面脆脆的口感，蒸汽功能无疑可以丰富你的使用场景和制作品类，带来脆脆的壳。本次推荐也会有几款自带蒸汽功能的哦！

二、实用风炉平炉一体机推荐

备注：排名不分先后。

(一) 海氏i7 pro

参考入手价格：1569元

□容量：40升

□功率：1750w

□发酵温区：28-50℃

□烘烤温区：60-230℃

□蒸汽：无

□APP操控：有

海氏i7 pro实际上是海氏i7的升级款，有两款配色（奶米白/湖水绿）。我个人还是

蛮推荐个奶米白的~绝对的颜值担当，新款比起经典款更圆润一些。下图左就是海氏i7 pro。

它的门体和把手四周都镶嵌了金边，颜值更高一些！双层玻璃设计安全系数高，同时可以实现多角度悬停，炉灯常亮。

操控方面，双旋钮+实体按键设计，中间是显示屏，区别于老款，它的显示内容更丰富，取消了一键果干功能，增加了9个预设菜单。

容量方面还是40L容量，家用足够。四面搪瓷内胆。上下各3根加热管，能够实现上下管独立控温。背部是升级的1750w光波加热管，实测升温更快速，而且有非常酷炫的橙色光。

这里需要说明的是每一台烤箱的温差都不一样，需要自己来磨合。

目前看我手中的这台大概偏低5-10度，但在达到一定温度后会稳定，所以基本不影响使用。配件方面比老款少了一个果干网，主要是不粘烤盘x1、烤网x1、说明书x1、食谱x1、手套x1。

发酵温度区间是28-50度，能够满足面包的一发和二发需求~风炉模式下更推荐烘烤饼干曲奇等，做餐包可以酌情更具上色中途掉盘。

区别于经典款，海氏i7 pro可以实现智能操控，通过APP实现远程手机操控，不用守在烤箱旁边。如果预算足够，买新不买旧，海氏i7 pro这款可以考虑。

(二) 长帝大白鲸F40

参考入手价格：1199元

□容量：40升

□功率：2000w

□发酵温区：25-60°C

□烘烤温区：100-230°C

□蒸汽：无

长帝大白鲸是长帝2022年主推的产品，尽管目前已经推出了新的迭代机型S1，这个会在后面说。不过即便新品推出，不妨碍大白鲸仍然是家用平炉风炉的主力机型，它的入手性价比还是蛮高的，1199元就可以入手！

这次总结下，来说说我觉得不错的几个点。

1、风炉平炉自由切换，可实现3层同烤！

风炉模式下它真的可以实现三层同烤，日常制作量大的话，蛋糕卷、四寸戚风、曲奇、大大小小的纸杯蛋糕、空气炸鸡翅，大家都可以试试，风炉模式烤多层省时省事。

2、电子屏显示+触控面板+旋转按钮，操作简单

它自带19种菜单超方便，可以做果干、做酸奶、各种烘焙美食，自带空气炸、解冻、保温、发酵等功能真正的一机多用。对于厨房爱好者来说有一台好的烤箱简直事半功倍！

3、容量够大！

同样是40升容量，它的空间利用率更高。一次烤4个6寸戚风、放10寸戚风也绰绰有余、一层能放9个4寸戚风，可以放两层！一盘能烤至少12个蛋挞、30个鸡翅，不完全估计，放三层就能烤差不多100个鸡翅了！

4、上色均匀！

得益于背部大大的风扇和特殊设计的风道，无论是单层烤还是多层烤，都是棒棒哒！3层饼干的烘烤上色均匀度我非常满意！

此外，黑白机身简约，加厚玻璃门更安全，搪瓷内胆也比较好清洁。

要说不足的话，第一，就是用久了把手容易掉漆，第二个，就是烤盘不是平盘，摆放饼干有点凹凸不平，好在这两点，不影响烘烤功能的表现，也在它的升级款S1上有了完美呈现！

（三）长帝S1蒸汽款

参考入手价格：1699元

□容量：40升

□功率：2100w

□发酵温区：25-60℃

□烘烤温区：80-230℃

□蒸汽：有，自带200ml隐藏式水箱

长帝S1是长帝大白鲸的升级款，纯白机身，白色把手，颜值上确实更高一些。区别于长帝大白鲸，改进主要在以下几点：

- 1、显示屏除了图标外还有中文提示，更通俗易懂，预热完成后会有音乐提示。
- 2、侧面新增隐藏式水箱，容量200ml，可开蒸汽，灌满一次水可连续使用10分钟，缺水显示屏会有提示。还新增了一键蒸汽和一键欧包功能。
- 3、大白鲸有19个预设菜单，S1有30个预设菜单，新增一键蒸汽和一键欧包功能。
- 4、配件方面，长帝S1配置的是1个金色搪瓷烤盘，长帝大白鲸标配是2个黑色搪瓷烤盘。
- 5、大白鲸背部是1350W双圈发热管，S1的背部是1500W光波发热管，它比普通的发热管升温更快，减少预热需要的时间，功率也从2000w变为2100w。4条加热管的材质从之前的304材质升级到309材质，更耐热和耐腐蚀。

最后不免俗的还是要说说价格，大白鲸参考入手好价1199元 S1的好价参考是1799元。这两款烤箱各有千秋。如果是家用，做烘焙频率不高，做欧包也不高频率的话，建议买大白鲸。

如果热爱烘焙，还喜欢研究面包，追求欧包组织，强烈推荐S1。

大家可根据自身情况，资金预算来购买。这两款都是可以多层同烤的风炉烤箱！作为家用和私房初期很合适。大家按自己的需求来选吧！

（四）北美电器A8

参考入手价格：1299元

□容量：40升

□功率：2000w

□发酵温区：30~38℃

□烘烤温区：60-230℃

□蒸汽：无

北美电器A8主打风炉平炉一体，属于千元级别真风炉。40升的容量家用或者私房初阶都可以。

颜值上也是可圈可点，操作简单。电子旋钮+触控按键，搭配高清LED显示大屏，功能设置一目了然。包括烘烤，风炉，旋转烤，发酵，果干，解冻六大功能。对于新手入手烤箱，这样的设置简单好上手。

搪瓷内胆搭配上下各3根直线发热管，背部环形加热管，这款烤箱的风炉风机采用了商用风炉同类的正反转风机，所以能够实现1-4层的烘烤。烤制过程中无需换盘上色也很均匀。风平两用，自由切换。

隐藏式炉灯设计和抽取式接渣盘，方便日常打理。作为你的新入门烤箱，也可以作为进阶烤箱。

要说小小的不足，就是炉灯灯光不够亮，也会和内嵌式设计有关。好在并不影响它的使用表现！

(五) 柏翠K55 pro

参考入手价格：1760元

□容量：50升

□功率：2050w

□发酵温区：28~45℃

□烘烤温区：70-230℃

□蒸汽：无

家庭烘焙想要换一个大一些的烤箱，或者作为私房的过渡，柏翠k55pro烤箱是个不错的选择，50升风炉平炉一体烤箱，综合性能很好！

柏翠K55 pro作为风平一体机，可以实现多层同烤，而且烤量还挺大，2-3层同烤也能满足。适合想多层同烤，家用空间大且未来也想做私房接单用。饼干、溶豆等可以三层同烤，小面包、蛋黄酥、月饼、纸杯蛋糕推荐两层烤。

风炉模式和平炉模式可以独立操作，自由切换，控温精准，实测在10度以内。

上下M型发热管，上色效果实测不错。家用风炉烤箱里可以说是顶配型号了。

此外，奶白色外观搭配白色陶瓷油内胆真的很好看。开启炉灯之后，整个腔内特别敞亮，适合拍摄美食vlog，烘烤过程可以实时观测到，看到自己做的食物一点点充盈起来，还挺有仪式感的~

如果你已经不满足于40升带给你的烘焙体验，或者想从爱好转变为私厨选手，都可以试试这款50升的k55pro。我自己真的还蛮推荐的，性价比也高，作为进阶过渡用它完全不浪费。1760的价格就可入手！

50升的容量有多大，下面几组数据参考！

- 3个450g吐司模具
- 3个六寸戚风模具
- 2个八寸戚风模具
- 三能1314烤盘
- 53连的曲奇饼干模具
- 24连的杯子蛋糕模具
- 5个250克的方形吐司模具
- 6个250克的水立方吐司模具

(六) 高比克T38L

参考入手价格：1680元

□容量：38升

□功率：1800w

□发酵温区：20-50°C

□烘烤温区：20-250°C

□蒸汽：无

高比克T38L这款造型区别于传统的家用烤箱造型，看起来有点酷炫商业风。

它以白色为主基调，正面全玻璃面板，在风平一体机中体积算非常小巧的（宽450*深522*高395mm），因为立式设计，只要不是特别窄的台面都能放下，加上宽只有450mm，非常适合小空间家庭。对了，它是38L的容量。

操控方面采用的是旋钮+触控界面进行调整。加厚双层玻璃门，足有35mm厚，大大保证了炉内的温度平衡。

它开机后默认是平炉模式，单击风炉模式按钮后，会切换到风炉模式，利用旋钮旋转设置温度，可以1度1度进行调整。推荐大家单层烘烤时放在第3层，风炉模式烘烤时放在第2层和第4层，适合烘烤饼干、酥点类。

特别要赞的是它的烤盘是商用款高比克T60风炉的标配金盘。讲真，它们家烤盘是我所有机器中用料最厚实的！超级有份量，而且防粘性能不错，单次可放2个6寸戚风模具或2个450g吐司模具。

高比克一直以来的主打就是风炉，所以风炉这块温度非常精准，上下两层几乎没差。烤出来的成品上色十分均匀。

还有一点非常值得称赞，隔热做的非常棒。烤箱在工作时，外壳温度也就只有三十四度，说明隔热这块做的很好，不用担心会不小心被烤箱外壳烫伤。

当然，也有一点点不足，液晶面板开启的时候需要长按，刚开始使用以为接触不良。

炉灯只有上方一盏，当风炉多层烘烤时，只有上方那盘能照到，下方的无法照到灯光

撇开这些小小的不足，真的也很推荐！不知道你们是否喜欢它的颜值呢？

(七) 高比克80s

参考入手价格：2880元

□容量：56升

□功率：2500w

□发酵温区：0-50度可调

□烘烤温区：常温 ~ 260°C

□蒸汽：有水管，自带喷雾功能

追求大容量、想私房用的话，高比克80s也比较推荐，56升的容量可以支持4层同烤。

商用双向风机旋转，一次量产的话可以做到40-50个餐包，私房妥妥的足够。

它和高比克T38L这两款几乎就是兄弟版本，使用起来也非常方便，而且不用担心烫手。此外，发酵温区特别广，支持0-50的温度区间。

高比克80s还有个优点，就是自带蒸汽功能，参考入手好价：2880元！它也需要一个10A转16A的转接插头哦！

(八) 卡士750s

参考入手价格：2798元

□容量：50升

□功率：2200w

□发酵温区：20-50℃

□烘烤温区：烘烤60~230℃

□蒸汽：有，自带50ml小水箱和锅炉，蒸汽可用于发酵补湿

说到卡士750s，很多人好奇它和卡士750的区别。其实最大的区别就是750s是自带蒸汽和导热板，做欧包、披萨效果不错。

还是说下颜值。卡士750s的颜值还是比较高的，白色看起来非常有质感，金色的包边设计也比较精致。整个面板都是玻璃的材质，懒人福利特别好打理，用厨房湿巾一擦基本就干净了。

同样支持多层同烤，功能非常齐全！自动发酵，自动烘烤，带蒸汽喷雾，烤出来的东西不会发干发硬，口感非常好，保护了原材料的鲜美。而且，还可以烤羊肉串、整鸡、烤猪蹄等等。

这款最大的优点是温度控制准，受热均匀！日本原装进口子弹型温控器，温差小，做出来的面包上色都很均匀，不用担心有些烤不熟之类的，非常赞！此外，750系列的烤箱也得到了很多烘焙老师和博主的认可。

顶部和底部都是M型发热管，有助于上色均匀，背部带有可加热风炉，可实现多层同烤功能，上下层也可独立控温。50升大容量可以烤下4条450g的吐司，家庭烘焙或者私房初阶都能满足烘烤需求。

总的来说，卡士750s风炉平炉二合一，支持使用蒸汽，欧包发烧友直接入，不犹豫

!

(八) 海氏S80

参考入手价格：2880元

□容量：76升

□功率：2500w

□发酵温区：30-60度一度可调。

□烘烤温区：烘烤30-230℃

□蒸汽：无

海氏S80是76升的容量，它更适合适合私房烘焙工作室。平炉模式可以烤蛋糕卷、面包类需要保湿松软的食材，风机模式下可以多层同烤，烤量大，饼干、月饼、蛋黄酥这种可以好几层一次性地烤出来。

我入手的比较早，手头的这款是海氏S80 pro，自带蒸汽功能，外观上也略有不同。不过现在已经停产了。

之所以最后把这款烤箱拎出来，也是很多小伙伴在问有没有大容量的私房烤箱推荐。除了这一款，就是刚刚和大家说的高比克80s。这两款都需要额外购买10A转16A的转接头。

跟其他私房烘焙烤箱相比，海氏s80的优势在于平炉，宽扁的长方体箱体更适合烤圆模戚风或平盘大胚子，烤量多出品也稳定，更多做奶油蛋糕出单的私厨工作室选它没错。无论是平炉还是风炉，s80的炉温都是比较柔和的。

大M型加热管，上下三叉戟，覆盖面广。此外，因为配置的是双风机，只要温度升上来就还蛮稳定的，可以比较好的磨合使用。

对于家用烘焙爱好者和发烧友来说更推荐。可以实现三到四层同烤，商用订单量比较大就可以保证产量。

大家也可以根据自己的需求选择不同模式，其实相比功能更加全面，烘焙玩法更多更专业。要说不足的话，就是没有蒸汽功能，略有点遗憾。

三、推荐总结

说完了以上9款，又到了最后课代表总结阶段。为了方便大家参考，我给出一个汇总表格以及各个烤箱适用的场景，这样看起来更直观。如果还有不清楚，也可以评论区给我留言。

此外，针对使用场合，大家可以参考如下选购建议，是不是看起来更清楚？

家用推荐：海氏i7 pro、长帝大白鲸F40、长帝S1、北美电器A8、高比克T38L

家用/私房推荐：柏翠K55 pro、卡士750s

私房工作室更推荐：高比克80s、海氏S80

追求蒸汽功能制作欧包、脆皮面包等：长帝S1、卡士750s、高比克80s

好了，这一期的分享就到这里了。码字不易，也算是把自己想到的都分享出来了。

最后想说的是：每一台烤箱都需要磨合，尤其是温度。说实话，我自己接触了这么多烤箱，有时候也难免因为烤箱脾性不同，导致翻车的情况。

最后呢，希望大家都可以选到中意的烤箱，做出满意的作品。
无使用，不分享，我是山贼95270，下期见咯！

作者声明本文无利益相关，欢迎值友理性交流，和谐讨论～