

创利沣供应包子馒头醒发箱食堂餐厅醒发箱食品醒发设备

产品名称	创利沣供应包子馒头醒发箱食堂餐厅醒发箱食品醒发设备
公司名称	山东创利沣食品机械有限公司
价格	4500.00/台
规格参数	品牌:创利沣 型号:clf-x 产地:山东
公司地址	明集镇经济开发区
联系电话	18754330388

产品详情

醒发箱简介：

醒发房（发酵房）产品特点

- 1、全自动智能触控控制面板，发酵温度、湿度、时间单独设定控制；节省时间，节约电费。
- 2、醒发温度在：5～40℃，湿度：40～99%范围内可自动控制，灵敏度高，性能稳定，每台发酵主机平均发酵时间为70分钟。发酵主机数量越多，发酵的数量越多也越快。
- 3、标准的双门醒发房一次可醒发2个台车架的面包、包子、馒头面团量，2个蒸车=72个不锈钢盘的量。
- 4、全不锈钢结构，清理方便，能快速产生蒸汽，且温湿度均衡，能快速弥漫整个发酵室，使整个密闭醒发房内每个位置空间的温湿度值均匀相同
- 5、在高温高湿环境下耐用性强，故障率低。增加了设备的使用寿命。

醒发箱作用和特点

1、醒发箱的作用

醒发的目的，是使面团重新产气、膨松，以得到制成品所需的体积，并使馒头和面包成品有较好的食用品质。必须使整形后的面团进行醒发，重新再产生气体，使面团膨松，得到大小适当的体积。

醒发对馒头质量的影响因素主要为温度、湿度和时间等。

温度

对醒发温度范围，一般控制在34-36℃。温度太高，面团内外的温差较大，使面团醒发不均匀，导致馒头成品内部组织不一致，外部组织粗糙，内部发酵不充分。温度太低，则醒发过慢、时间过长，影响生产周期。

湿度

醒发湿度对馒头的体积、组织、颗粒影响不大，但对馒头形状、外观及表皮等则影响较大。湿度太小，面团表面水分蒸发过快，容易发生干裂现象，成品有裂纹;湿度太大，表面出现气泡，蒸制后气泡收缩，留下“鱼眼”。馒头的醒发湿度一般控制在75%左右。

时间

醒发时间是醒发阶段需要控制的第三个重要因素。其长短依照醒发室的温度、湿度及其它有关因素（如产品类型、产品配料等）来确定。

2、注意事项

醒发程度的好坏决定成品的质量的高低。发酵适度的面团，成品皮质较薄，色泽明亮，内部蜂窝均匀，有白色光质且柔软;发酵不足的面团，成品皮质深，内部蜂窝不匀，膜厚，酒香味淡薄;发酵过度的面团，成品颜色太浅，没有光泽却有皱纹，内部蜂窝不匀并有酸味。因此，掌握发酵程度能保证成品质量。

1基本信息编辑

发酵箱又名醒发箱。发酵箱的箱体大都是不锈钢制成的，由密封的外框、活动门、不锈钢托架、电源控制开关、水槽以及温度、湿度调节器等部分组成。发酵箱的工作原理，是靠电热管将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定温度和湿度下充分地发酵、膨胀。如发酵面包面团时，一般是先将发酵箱调节到设定的温度后方可进行发酵。发酵箱型号很多，大小也不尽相同。

2产品特点编辑

简单易懂的温度与湿度设定，可为面包提供恰当发酵环境。

电脑控制面板能设置24小时循环程序，全自动智能工作无需人工看守，轻松完成。

发醒箱全体内外采用不锈钢材料，经久耐用又清洁卫生。

升温速度快，可在短时间内完成醒发发酵面团随手可得。

设置合理的热风及湿度循环系统，使整个醒发箱上下的温度与湿度很均匀。

3相关知识编辑

1、醒发的目的，是使面团重新产气，蓬松，以得到制成成品所需的体积，并使面包成品有较好的食用品质。因为面团经过整形操作后，尤其是经压片、卷折、压平后，面团内的大部分气体以被赶出，面筋也失去原有柔软性而显得硬、脆、故若此时立即进炉烘烤，面包体积必然是体积小，内部组织粗糙，颗粒紧密，且顶部会形成一层壳。所以要做出体积大，组织好的面包，必须使整形后的面包进行醒发，从新再产生气体，使面筋柔软，得到大小适当的体积。

2、醒发的温度范围，一般控制在35—38度，（丹麦类除外），温度太高，面团内外的温差较大，使面团的醒发不均匀，到致面包成品内部组织不一致，有的地方颗粒好，有的地方却很粗。同时，过高的温度回使面团表皮的水分蒸发过度，过快，而造成表面结皮，而温度太低，醒发时间过长，会造成内部颗粒粗。

3、通常醒发湿度为80-85%左右，湿度太大，烤出面包颜色深，表皮韧性过大，出现气泡，影响外观及食用质量，湿度太小，面团易结皮，表皮失去了弹性，影响面包进炉膨胀且表皮色浅，欠缺光泽，有许多斑点，而是一种类似浓缩的感觉。

4、一般醒发时间，是以达到成品的80%-90%为准，通常是60-90分钟，醒发过度，面包内部组织不好，颗粒粗，表皮呆白，味道不正常（太酸）、存放时间减短，如果是用新磨的面粉则面团体积会在烤炉内收缩。醒发不足，面包体积小，顶部形成一层盖，表皮呈红褐色，边皮有燃焦现象。而每个品种面包的正确醒发时间，只能通过实际试验来确定。

使用醒箱必须先确认水槽是否已加满水。

湿度和温度的调节皆是相对值，因此在冬天必须视情况做调整。

4保养维护编辑

日保养

1.每天使用完毕后，必须关闭电源，用干毛巾擦拭机器，保持醒发箱整机清洁

2.检查风机是否全部运转正常

3.检查水管接头处是否锁紧

4.使用完毕就检查箱体体内有无残留面团

周保养

1.清洁箱内的残渣，污垢，保持箱内无异味

2.机器底部有无渗水现象

3.检查机器的排水系统，确保畅通

4.清除冷凝器上的污垢

月保养

1.检查 压缩机是否运行正常

2.打开水箱，清洗水箱内水垢

3.清洗Y型丝口过滤器

注意事项

不要人为的先加热后加湿，这样会使湿度开关失效。