

# 面包面粉发酵房制造商

产品名称	面包面粉发酵房制造商
公司名称	武汉格特机电设备有限公司
价格	102000.00/套
规格参数	品牌:格特 型号:GT 产地:湖北武汉
公司地址	洪山区乔木湾特1号烽火钢材批发市场D区D22号 门面
联系电话	15107167007 13507176007

## 产品详情

面包面粉发酵房里面面包经过发酵阶段能令面团形成较好的网络组织，以及能产生特有的面包发酵香味，二次发酵法通过较长时间的发酵使面团产生很浓的酒香味及使面团更加成熟。

面包面粉发酵房里面面包经过发酵阶段能令面团形成较好的网络组织，以及能产生特有的面包发酵香味，二次发酵法通过较长时间的发酵使面团产生很浓的酒香味及使面团更加成熟。

技术说明：1.内壁材料：SUS304不锈钢板，厚度0.5mm2.外壁材料：表面作静电彩色喷涂处理，厚度0.5mm3.房体保温材料：硅酸铝棉，房体保温材料厚度：100 mm 4.门保温材料：硅酸铝棉，耐火级别A级，安全环保5.烘房采用5面库板保温设计6.烘房四周采用保温平整状库板连接，库板顶部及底部采用直角不锈钢板连接7.外边缘采用不锈钢包边处理8.单开门2扇，门洞设置（1000mm\*1900mm）（宽\*高）9.大门拉手为内外开启式，房门防反锁装置 10.侧墙中部开启可视观察窗,钢化防爆玻璃400\*60011.门上安装限位开关，开门设备自动断电12.空气调节通道：烘房内一侧面设置调和室安装加热机组、加湿器、循环风机及风管导流装置，循环风通过导风板从顶部吹入室内，调和室设置回风口，循环风机强力送风循环，形成闭环控制模式，保证烘房温度均匀13.控制面板：7寸液晶显示触摸屏控制器、急停开关、可调式超温超保护器14.蜂鸣报警器、控制总电源开关，RS-232通讯界面15.新风口：设置在风道外出，随时补给新风进来，增强排湿效果16.能控室：加热管，蒸汽换热器，空气循环通道，循环风机，室内超温保护感应器，导风板17.除湿系统：烘房顶部安装1个排湿系统，定期循环抽出房间水蒸气18.配电控制柜：总电源断路器、控制器、配电板、散热风机、循环风机、除湿风机，可调超温保护器、可调压力保护器、声光报警19.电源线孔：位于烘房顶部20.运输方式：组合式分体运输21.照明装置：设置2盏40W / 220V防潮、防爆照明灯，防护等级满足IP65，防爆等级符合GB3836-2000《爆炸性气体环境用电气设备》标准。可手动直接开关控制，避开箱体中部样品区。

面包面粉发酵房介绍：1.工作原理：设备采用干式发热管加温，湿式发热管加湿，通过控制电路，使醒发箱内产生相对湿度80~85%、温度为36~38℃的适合发酵之环境，帮助造型后的面包坯、馒头、包子完成后发酵过程。2.结构特征：发酵箱为箱式结构，设有宽敞的玻璃视窗，便于用户观察面包、馒头、包子发酵情况，设有活动不锈钢圆棒作为层架，可任意拆卸，方便用户发酵不同规格的产品。3.全不锈钢结构，清理方便；特殊结构充分利用微波化原理，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，以理想的状态之下让面团均匀快速发酵。4.中国台湾进口发热管和DELIXI元电器材料，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。发酵室价格合理，操作运行简单，运转平稳效率高等优点，并且包子发酵室还吸收了国内外先进的技术，本机还采用气缸为动力，面包发酵室是现在国内外生产休闲派蛋糕中进的设备，面粉发酵室还可以生产蛋黄派蛋糕，和一系列欧式蛋糕，设计品质更胜\*。