

商用醒发箱 烘焙面包醒发房 包子馒头发酵房主机 醒发室醒发主机

产品名称	商用醒发箱 烘焙面包醒发房 包子馒头发酵房主机 醒发室醒发主机
公司名称	山东创利洋食品机械有限公司
价格	2500.00/台
规格参数	品牌:创利洋 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

醒发房主机简介：

工作原理：

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，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，故障率低。增加了设备的使用寿命。

将一台或多台发酵主机放于密闭的发酵房内，本机的加热与加湿功能分别采用两组发热管独立控制，机器启动运行后，空气立即从图中主机上边左右侧孔进入，经过内部机构加热加湿后通过四个风机将蒸汽从底部孔送出，把蒸汽在密闭发酵房内通过连续强制循环形成对流来使面团的快速充分均匀地发酵。

使用范围及发酵产量：

用于大数量的面包，馒头，包子之类的食品面团在密闭发酵房内的快速发酵。

