

旋转式烘焙箱 旋转烘箱 五谷杂粮专用低温烘焙箱

产品名称	旋转式烘焙箱 旋转烘箱 五谷杂粮专用低温烘焙箱
公司名称	广州雷迈机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:烤箱 品牌:雷迈
公司地址	广州市番禺区石基镇官涌牌坊正对面直行200米 宝晖工业园
联系电话	86-02028655155 13288682873

产品详情

旋转式烘焙箱 旋转烘箱 五谷杂粮专用低温烘焙箱

详情咨询雷迈机械——钟先生：186-8022-3761

一、旋转式烘焙箱产品概况：

本产品经过本场技术人员对各种五谷杂粮、茶叶、药材、鲜花等烘焙的固有特点和对国内外先进烘焙技术的融合，并率先通过专利体系认证，已成为行业技术开发和研究的龙头。

二、旋转式烘焙箱产品特点：

- 1、先进的结构和工艺，运用严格的检测技术和科学先进的管理制度确保产品质量。
- 2、使用电脑板能更准确地控制和反应箱内温度均衡度，降低故障率，使用寿命更长。
- 3、保温隔热材料采用硅酸铝纤维，保温性能显著提高从而大大降低耗电量。
- 4、采用箱内全循环热风烘焙，使箱内温度更均匀。

注：新机使用前应用茶梗或茶粉末先烘焙一次已达到去掉箱内异味的效果。

三、旋转式烘焙箱烘焙参考：

- | | |
|----------------|-------------|
| a、黄豆时间：40-90分钟 | 温度80-130摄氏度 |
| b、香菇时间：20-40分钟 | 温度80-120摄氏度 |
| c、海鲜时间：40-60分钟 | 温度90-140摄氏度 |
| d、花生时间：5-10分钟 | 温度90-130摄氏度 |

旋转式烘焙箱操作步骤：

- 1.检查机器仓门的紧密性。
- 2.放置好所要烘焙的物品，插上电源。
- 3.调整温度到所需要的工作温度，设定烘焙所需的工作时间，按下“开”键，机器开始工作。
- 4.机器在温控器设定的温度下，恒温连续工作，时间完成后自动解除工作，并提示已烤好。

旋转式烘焙箱注意事项：

- 1.请勿堵住机器顶部的排气孔，否则影响机器的正常工作。
- 2.烘焙机内温度高，取出物品时请注意以免烫伤。
- 3.机器停止使用时，请及时拔掉电源线。
- 4.若非专业人员或没在厂方技术人员的指导下，请勿拆解机器。
- 5.若发现异常工作状态时，请拨打售后热线：18666004303

本产品的加工定制是是，种类是烤箱，品牌是雷迈，型号是KX-8A，电压是220（V），功率是3（Kw），产品用途是五谷杂粮茶叶药材鲜花烘干烘熟，外形尺寸是1180*540*550（mm），烤盘尺寸是400（mm），净重是60（Kg），包装是木架包装，适用范围是休闲速食设备,休闲食品厂设备,茶餐厅设备，营销是新品，售后服务是保修一年终生维修，规格是8A,9A,12A，温度调节是定温，烤好后是否提示是自动断电并提示，时间调节是定时