

面团醒蒸用智能醒发箱 单门食品发酵箱双门馒头醒发箱自动控温控时

产品名称	面团醒蒸用智能醒发箱 单门食品发酵箱双门馒头醒发箱自动控温控时
公司名称	邹平鑫乐源机械设备有限公司
价格	4300.00/台
规格参数	品牌:鑫乐源 型号:XLY 产地:山东
公司地址	邹平市明集镇农业银行向东300米
联系电话	15154377814 18854373467

产品详情

面团醒蒸用智能醒发箱 单门食品发酵箱 双门馒头醒发箱自动控温控时

双门推车式醒房技术参数：

产品名称：双门智能控温控湿醒发箱

外形尺寸：1700*1100*2000（长宽高）

墙体材质：岩棉防火保温板

门数量：2扇门

密封：采用食品级硅胶密封条密封

控制系统：电压表，可恒定温度，可恒定湿度，可定时醒发

安全系统：漏电保护器、急停开关

风循环系统：内外混合置长轴风机2个，电压380V，功率370w

散风方式：上压风

加湿：顶部配有蒸汽机

蒸汽控制方式：湿度控制器和电磁阀

加湿管道：左右共2组喷气式进气管

加温：2组门型翅片空气干烧电热管，总功率1.6kw

保温：1组低温加热片，总功率0.25kw

温度控制方式：温度控制器

照明：防爆灯1个

总功率：2.21kw

耗电量：每小时耗电量约1-2度

醒发房的要求：

- 1、醒发房分保温板库体和不锈钢聚氨酯保温板体两种方式；
- 2、自动计时报警，自动控制温湿度，上下温差一致，控制精度为正负1度以内，温湿度记录，连接电脑打印；
- 3、空气内循环风效果使空气散播在每一个角落，不存在循环不到位的死角；
- 4、醒发房门口有观察口方便观察面食醒发情况；
- 5、PLC或数显自动控制温湿度；
- 6、内部结构设计安装食品卫生级设计，合理美观；
- 7、醒发量大，整车推进推出，方便快捷，节省人力
- 8、制造醒发房空间大小可以任意订购。

省人工，又节能，又环保的全自动单门面食醒发房，是配套单门蒸房使用的一款比较好用的一台醒发箱，单门蒸房里面是配带了两辆蒸车，一辆在蒸房里面使用，另一辆可以在醒发房里面醒发，蒸房里面的蒸熟以后再把醒房里面推进蒸房里面蒸，来回循环使用，省人工，提率，节约成本。

【双门推车式醒发房.】

发酵和醒发工艺

发酵、醒发条件包括对温度、湿度以及发酵时间的控制。一般调整为酵母菌适生长的30-38℃及80%—85%的相对适度条件。

对于进行发酵的馒头制作工艺，一般控制在发酵时间40—90min，醒发时间15—25min。

无发酵工艺（即直接成型工艺法）是将发酵与醒发合并为一个步骤，因此醒发时间较长，一般在40-60min。

【双门推车式醒发房-底部加轮子】

双门推车式醒发房技术参数：（220 380v可选）

外形尺寸：1900*1300*2300mm（长宽高）

加湿：顶部配有蒸汽机(款水箱在醒发箱内)

保温：1组低温加热片，总功率0.25kw(可选)

总功率：2.21kw

【双门醒发房-内部构造】

结构特征：

醒发箱为箱式结构，设有宽敞的玻璃视窗，便于用户观察食品发酵情况。本产品是推车式蒸房配套使用醒发房，可将推车直接推入醒发房里进行醒发，省时省力。

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℃的适合馒头发酵之环境，帮助造型后的馒头完成后发酵过程。