

烘干机 重庆凯新奥自动化 重庆褐煤烘干机

产品名称	烘干机 重庆凯新奥自动化 重庆褐煤烘干机
公司名称	重庆凯新奥自动化设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市九龙坡区华岩镇华岩村2组
联系电话	18623184528

产品详情

烘烤设备分类

面包的发展史有几千年了，对于烘烤面包方法，烘焙师们不断的在研究，怎样才能把面包烘烤的更好更美味，用什么样的烤箱烘烤什么样的面包，这里面有着复杂的联系，烘烤每个种类的面包用的烤箱都不同，

普通煤气烤箱

对于一个小店，烘烤的面包品种一般都局限于台式甜面包，烘烤台式甜面包，颜色和膨胀力都很不错，价格方面也很经济实惠，这些是它的优点。它的缺点，就是气味大，熏眼睛，对于人健康有影响，操作不当，危险性大。国内就有几起面包房爆1炸的新闻，一般都是烤箱保养出了问题，由于此炉可以节省能源，降低成本，所以在国内有一定市场，但一定注意保养使用

重庆烘烤设备 专业烘烤设备生产商 重庆烘烤设备经销商

普通电烤箱

他的功能和普通煤气烤箱差不多，但比普通煤气烤箱要好些，不用煤气用电，不会那么危险，但是它也有缺点，预热升温慢，烘干机，烤面包的时候颜色没有煤气烤箱均匀，烘烤时要调头。

砖窑炉

一般砖窑炉在国内很少见，可能在台湾比较多，都是在小山村里自己建一个窑炉，用自己种的蔬菜，土特产和天然酵母一起做窑炉面包。这种属于特色，因为这样的面包比较养生，健康。窑炉烘烤的面包麦香味很浓，表皮有点厚。窑炉面包，因为外观给人感觉实在，口感也很不错。

重庆烘烤设备批发 重庆烘烤设备采购 重庆烘烤设备哪家好

蒸汽电烤箱

一般带蒸汽的烤箱，都是用来烘烤欧式和法式面包的，我们都称为欧式炉，重庆褐煤烘干机，它烤箱自带大理石，用大理石的烤箱，烘烤的法式和欧式面包，体积比较圆润。这种烤箱的温度一般都比普通烤箱温度高。要高300 左右。不过它烘烤的欧式法式面包皮很薄，但是麦香味达不到。

厂家技术指导13921700982

重庆烘干机传动安装的注意事项

- 1，低速回转的运转，重庆滚筒式烘干机，传动电动机的转速很高，那么传动系统减速比较大，选择工业烘干机减速系统需要注意。
- 2，工业烘干机在低速齿轮上产生很大的圆周力，那么应该充沛留意大速比，大扭矩对零件的请求。
- 3，机器在启动时不只要克制托轮轴和轴承之间的摩擦力矩，还要克制转筒体和物料的惯性矩，因而应选择启动转矩大的电动机；
- 4，物料在工业烘干机内完成物理、化学变化所需时间随物料、燃料等要素的不同而变化，因而请求的转速能相应变化，能快转和慢转，且从一个转速变成另一个转速时平滑无级变速。

重庆食品烘干机|重庆烘烤设备|重庆凯新奥自动化设备

膨化食品分为一次膨化和二次膨化。经过膨化机后直接烘烤和油炸的称之为一次膨化，低温烘干后在油炸或高温烘烤的称之为二次膨化。不同种类的膨化食品需要不同的烤箱或者烘干配套。

重庆烘干机有网带式或称为隧道式烘干机和旋转烤炉和滚筒烘干之分，膨化食品主要采用网带式烘干机。旋转烤炉主要用来烘烤蛋糕、面包。滚筒烘干主要用来烘干粉末产品。

隧道式烘干机根据使用的能源有电力、天然气、煤、柴油、燃煤、秸秆等。电、煤气、天然气可以直接在烤箱里加热，又称之为直接加热式。柴油、、煤炭、秸秆、包括加臭的煤气因为燃烧后有味道，不能在烤箱里直接燃烧，需要借助空气、水、或导热油作为传热介质加热使用。采用哪种能源取决于当地的价格和不同的结构的烤炉的加工成本。

一次膨化食品如膨化夹心米果、圆圈、球形的需要高温短时间烘烤，烘烤的目的一是为了脱水，达到保存的目的。二是为了经过烘烤后达到焦香味，改善膨化的口感。具体的烘烤温度和时间不同厂家要求不同。一般来说，烘烤温度越高，重庆中小型烘干机，烘烤时间越短。烘烤的温度在120至180之间。如果表面喷糖的食品温度不能超过120度，在80至120度之间。

二次膨化的食品如薯条、通心粉等需要低温长时间烘干，对烤箱的要求的温度、风力、湿度要求更高。有些二次膨化的产品，需要高温烤炉膨化的如早餐谷物、大米快餐粥等需要250度的温度一般采用电力或者是天然气瓦斯炉直接在内部加热。

烘干机-重庆凯新奥自动化-重庆褐煤烘干机由重庆凯新奥自动化设备有限公司提供。烘干机-重庆凯新奥自动化-重庆褐煤烘干机是重庆凯新奥自动化设备有限公司（www.cqkxa.cn）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：翟老师。