

# 连森隧道炉厂家 惠州隧道炉 隧道炉

产品名称	连森隧道炉厂家 惠州隧道炉 隧道炉
公司名称	东莞市连森机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省东莞市万江区上甲工业区园洲工业路30号
联系电话	18027554988

## 产品详情

### 什么是隧道炉

隧道炉（食品加工类）是通过热的传导、对流、辐射完成食品烘烤的隧道式机械设备。该烤炉炉体一般很长，6米，长至60~80米。烘烤室为一狭长的隧道，宽度一般为80cm到140cm。隧道内有一条连续运转的输送系统。食品烤制时，食品通过输送链板、钢带或网带与电热元件或直燃燃烧棒之间产生相对运动。从而完成均匀烘烤和输送的工作。这类烤炉可连续生产，生产效率高，节省人力，烘烤品质稳定。该隧道炉主要用于工业化生产的食品企业，以大批量连续或间歇烘烤为特征。通常额定功率输入>24KW，由专职人员操作。

### 隧道炉使用需要注意哪些问题？

- 1.当任何提前准备工作中准备就绪后方可将别试品放进烘干箱内，随后联接并打开开关电源，鲜红色显示灯亮表达箱里已加温。当温度超过所控温度时，绿灯吹灭信号灯亮，刚开始控温。为了防止温度控制不灵，还务必照顾。
- 2.放进别试品时要注意排序不可以紧密。热管散热板上不可放试品，以防危害热流流入动性。严禁蛋糕烘焙性、容易挥发及有腐蚀的物件。
- 3.当必须观查工作中房间内试品状况时，可打开外道尾门，穿透玻璃移门观查。但尾门以要少开为好，以防危害控温。非常是当工作中在200 左右时，打开尾门有将会使玻璃移门骤冷而裂开。
- 4.有风淋的烘干箱，在加温和控温的全过程中务必将鼓风机电机打开，不然危害个人工作室温度的匀称性和毁坏加温元器件。

5.应放置在房间内干燥和水准处，避免震动和浸蚀。

6.要注意安全用电，依据烘干箱耗电量输出功率安装充足容积的开关电源闸刀。采用充足的开关电源输电线，并需有优良的电线接头。

7.含有电触点温度计式温度控制器的烘干箱应将电触点温度表的二根输电线各自接至箱顶的2个接线头上。另将一只一般温度计插进自动排气阀中，（自动排气阀中的温度表是用于审校电触点温度计和观查箱里具体温度用的）开启自动排气阀的孔。调整电触点温度计至需要温度后拧紧钢帽上的螺钉，以超过控温的目的地。但务必注意调整时切忌将标示铁旋至标尺外。

8.应用时，温度不必超出烘干箱的应用温度。

什么是隧道炉？这个很多打算做食品行业的都会想了解这个问题，因为它对于食品的烘烤作用是非常大的。隧道炉为啥用氮气？氮气和氢气对隧道炉有什么作用？下面连森来为大家详细介绍分析。

什么是隧道炉？

隧道炉（粮食加工类）是根据热的传输、热对流、辐射源进行食品类烤制的隧道施工式工业设备。该烤箱炉墙通常很长，最少6米，长至60~80米。烤制室为一狭长隧道施工，总宽通常为80cm到140cm。隧道施工内有这条持续运行的运输系统软件。食品类烘烤时，食品类根据输送链条板、钢链或输送带与电热材料或直燃燃烧棒中间造成相对速度。进而进行匀称烤制和运输的工作中。这种烧烤箱可持续生产，生产制造高效率，节约人力资源，烤制质量平稳。该隧道炉主要用于工业生产的食品行业，以大批持续或间歇性烤制为特点。一般功率键入>24KW，由工作人员实际操作。

通常按热原不一样，有电加热隧道炉、隧道炉或燃气隧道炉等。生产厂家能够依据隧道炉客户的总产量随意的订制长短和总宽。应用范畴：吐司面包类（正餐吐司面包、调养吐司面包等）、生日蛋糕类、曲奇饼干类、小点心类、蛋黄派、中秋月饼等。该隧道炉是出示持续性烤制的设备，可配置生产制造流水线生产。具备生产制造高效率，节约人力资源，烤制质量平稳等特性。

依据各种各样商品不一样的烤制时间规定，可根据PLC全智能自动控制系统，推行智能化系统操纵。传动系统交流电机调速，可保持无极变速。能够预付15组左右主要参数，保持自动化技术实际操作。