

商用大容量快速醒发箱 发酵机 醒发面食 包子馒头

产品名称	商用大容量快速醒发箱 发酵机 醒发面食 包子馒头
公司名称	安平鼎铭金属丝网制品有限公司
价格	6000.00/台
规格参数	品牌:DM 尺寸:580*200*1700 产地:河北衡水市
公司地址	河北省衡水市安平县西两洼乡后铺村村西30米处
联系电话	0318-7986398 15003385206

产品详情

操作方法1、发酵箱应放置平衡，并在附近装上一个符合电器容量的单相电源开关及漏电保护器，然后将发酵箱的电源线接上。发酵箱后面设有"等电位连接端子"，可用于发酵箱的重复接地。用户应用不少于2.5mm的铜芯线与符合安全规定的地线牢靠连接。2、使用时，先检查水箱水位,确保水箱装水不超过水箱容量四分之三,不少于三分之一。将控制板上的温度和湿度调至所需的温湿度，然后按下电源按钮开始运行。此时绿色指示灯亮，设备开始自动工作，并自动控制发酵室内的温湿度保持在设定范围内，发酵完成后，再次按下控制面板上的开始按钮，发酵箱停止工作。

二、注意事项1、每次准备开始发酵时，注意检查水箱水位，确保水位在要求范围内，并且湿热管（放在水中的加热管）完全浸泡在水中，防止湿热管干烧。如因缺水而导致湿热管干烧损坏，不属于保修范围内。2、发酵时的温湿度不宜过高，否则会影响酵母菌正常繁殖，甚至引起菌种死亡，导致发酵失败。使用时可透过玻璃视窗观察面包发酵情况，通过调整温度和湿度，达到效果。温度一般调到35℃，湿度调到40%。3、做好发酵箱内外清洁，经常检查水箱水质，保持干净卫生。4、停止使用时，应把电源断开，以确保安全。5、清洁保养发酵箱的时候，应断开电源进行，且不能用喷水管清洁。6、如长时间不使用发酵箱，应把箱体内的水排干，并保持箱内干燥。