

HYM-5烤炉

一、产品简述:

HYM-5烤炉适用于各种醒发或未醒发面团的烘焙、熟化,主要用于面包、饼干等的烘焙。配合HYM系列的针式和面机、面团成型机、烤炉、试验面条机等产品,可以快速、可靠、简便地获取您所需要的烘焙成品。

应用领域

HYM系列烤炉可用于粮油质检单位、收储企业、面粉厂、食品企业、科研单位等。

二、主要特点和优点:

- 启动快,升温迅速,保温性能好,温控精度高,能源消耗低
- 室内温度可视化显示,实时监控烘焙状态
- 5寸彩色液晶屏预设温度和当前温度信息
- 内置定时器,具备精准定时提醒功能
- 具有温度调节功能,以满足不同的样品烘焙要求
- 采用旋转托盘,样品受热均匀
- 通过触摸形式设置预定温度



三、规格参数:

1、仪器工作条件: 电源电压: 电压交流AC220±10V, 频率50/60HZ; 环境温度: 15℃-45℃; 环境相对湿度: 10%~85%

2、功率: 3000W

3、托盘数量4个

4、采用旋转托盘, 样品受热均匀

5、主轴回转周期: 55s

6、具有温度调节功能, 以满足不同的样品烘焙要求

7、温度调节范围: 150 - 250℃

8、5寸彩色液晶屏预设温度和当前温度信息

9、通过触摸形式设置预定温度

10、内置定时器, 具备精准定时提醒功能

11、温度控制精度: ±2℃

12、配置标准面包听8个, 满足国家标准制作面包的需求

配套设备: 烤炉主机1台、电控门钥匙 2把、面包听(100g) 8个、隔热防烫手套1双、不锈钢食品夹子1个、地脚垫板(PVC 10mm×50mm×100mm) 4个