

满足于高强度的操作，高质量的生产工艺



请点击以下网站，关注我们最新的动态

- [www.hengel.com](http://www.hengel.com)  
- [facebook.com/hengelindustrie](https://facebook.com/hengelindustrie)



Performance at all degrees



我们的专业技能促使我们不断对发酵技术进行创新和改良



Z.A. Les Berges du Rhins - 42120 Parigny - FRANCE  
Phone +33 (0)4 77 23 40 00 - Fax + 33 (0)4 77 23 40 09

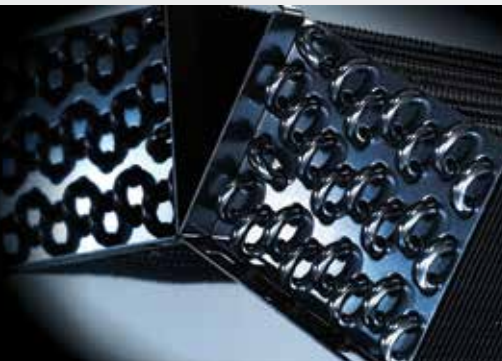
[www.hengel.com](http://www.hengel.com)



非合同文件，公司保留随时修改本手册的权利，本手册中的内容如有变动恕不另行通知。摄影：Jérôme Aubanel



可控温醒发间和醒发箱  
高端系列



采用电泳处理防腐技术的冷凝器



管式不锈钢的门把手



不锈钢液压开关，保证了密封性

Hengel 可控温醒发间和醒发箱适用于任何类型的面包制作：慢速发酵或者传统发酵、直接、分层或者线性发酵（在特定的时间内，温度稳步上升）。

在生产技术的支持下，量身定制的醒发间和醒发箱满足各种特殊需求

高端系列的可控温醒发间和醒发箱在人性化设计的基础上保证设备寿命的最佳化。

适用于任何类型的面包制作，满足您对产品质量的追求。

高端系列：醒发室和醒发箱保证了面团温度的均一性



### 最佳的人性化设计，灵活操作。

- 电子式湿度传感器，作出快速的反映。
- 加厚型门铰链，确保卫生
- 内部照明

### 满足于高强度的操作要求

- 不锈钢内壁
- 不锈钢外壳边角的加固设计
- 采用电泳处理防腐技术的冷凝器，延长设备的使用寿命。
- 两种通风系统：快速冷却，缓慢发酵
- 恒温的酿造周期，避免温度分布不均
- 装有水位控制器的水槽增加湿度（水位达到一定高度时，控制器收到信号后，停止供水）

垂直管板使维修和清洁变得更方便  
坚固的不锈钢内部



### + 附加项

- 树脂底
- 不锈钢外壳加工
- 盐水冷凝器
- 玻璃门窗
- 温度提醒和内部照明

### 根据您的需要，提供不同规格

推车规格：460x810 - 660x810 - 960x810 - 810x900 - 1070x810 - 1270x810  
 网格状托盘：400x800 - 600x800 - 750x900 - 900x800 - 1000x800 - 1200x800  
 其它特定的规格

### 为什么要对发酵过程进行控制？

- 提高工作效率
- 加快烘焙的时间，从早到晚为消费者提供新鲜的面包
- 限制甚至减除夜间工作
- 使面包的物理特性达到最佳状态来增加面团香味和保持面团的一致性

### Bi-tronic 控制

除了直接发酵法，还有三种升高温度的可能性：

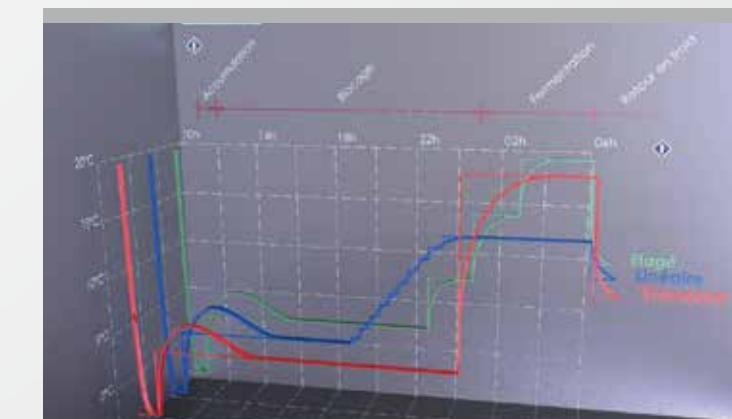
- 标准式发酵周期
- 线性发酵周期：减少封闭时间及冷热操控的时间，节能，高品质的面包，使面团温度有更好的均一性
- 分层发酵周期：多达5个连续的温度阶段，增加面包的香味和保持面团的一致性

根据不同的制作方法或者确定的结束周期，提供四种程序



人性化设计的Bi-tronic 操作界面

符合人体工程学的且四种易记程序的控制界面



- 控制键盘与眼睛齐平 ←
- 明确的信息 ←
- 容易清洁 ←
- 简单易用 ←
- 当前状态的显示 ←
- 室内温度 ←
- 人体工程学 ←



基础系列



欢迎联系我们的销售团队，他们将会为您提供最具性价比的设备。