

TU Tunnel Oven 隧道烤炉



SVEBA-DAHLEN 制造烤炉已有超过 50 年的历史,制造隧道烤炉也有差不多 50 年的历史.被派往世界各地的 SVEBA-DAHLEN 安装人员超过 300 人.我们有着丰富的经验,同时致力于寻找解决客户要求的最佳途径,目前我们已经拥有一个能够制造不同品种的产品,满足各种需求的独特的隧道烤炉概念.

我们可以根据客户的特殊要求来设计和制造烤炉.隧道烤炉有着独特的灵活性,可以用来制造各种产品.烤炉分成许多加热区,每一个加热区都有各自的面火和底火控制,因此,可以根据每个产品来设定最佳的加热曲线.隧道烤炉通过三种方式来加热:电加热,煤气加热和汽油加热.可以根据客户要求来选择.隧道烤炉可以使用多种输送带,宽的或者细的有孔的金属丝输送带,坚硬的钢带,金属片输送带或石底.使用有孔的金属丝输送带的烤炉,其金属丝输送带宽可达4米.每一个烤炉的大小尺寸都是按照客户的生产能力要求或提前做出的规划图来计算的.隧道烤炉有两种基本版本,取决于预期的温度范围,例如普通温度高达 300 C 和最高温度高达 500 C 隧道烤炉非常灵活和容易使用,以高性能,高可靠性和低维修成本著称.



控制

控制面板清楚地显示了烘烤时间,温度等等,操作方便.

PLC 可以选择对菜谱参数处理,报警处理,根据选择记录数据进行控制.连接主控制系统是另一个可行的选择.



设备操纵

马达的运行速度是通过一个变频器来控制,以便维持精确的烘烤时间.长型烤炉和生产较重的产品时,烤炉安装了两条主动辊,每一条辊是一个独立的驱动单元,通过一个共同的变频器来控制.



蒸汽系统

在烤炉内,第一个烤箱有数个由耐酸不锈钢制成的蒸汽喷盒,用来连接一个蒸汽发生器. 有刻度钟表的调节阀安装在烤炉的侧面,用来设置正确的蒸汽量.

观察门

烤炉有用玻璃制成的观察门,有内置灯,可以很容易地观察烘烤过程.(但高温版本的烤炉不具备这一功能)
排气风门可以手动调节,或者通过与 PLC 连接的马达驱动器.

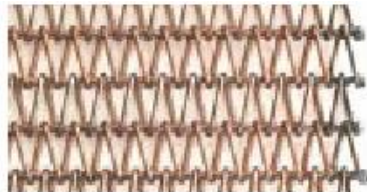


材料和组成

这个烤炉的外型是由不锈钢制成。烤炉腔是选用特别的材料，为了焙烤温度和产品的排列。所有的烤炉是用石制毛织品来隔离温度的。



Fine wire mesh band



Wide-spaced wire mesh band



Solid steel band, riveted and welded joint respectively

加热

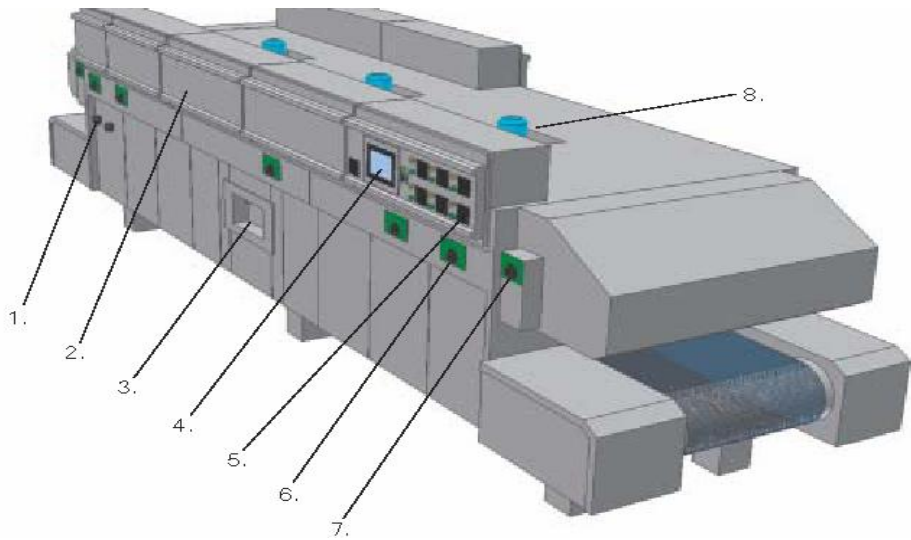
这个电加热的隧道烤炉是通过带有双层加热螺旋管来加热。烤炉腔的上下都安装有加热管，可轻易向产品的两边进行加热。每个加热管都有大范围的热量发出设备，因此产品的边缘都可以加热。加热管是为了热量的分配和质量特别为每个烤炉制作的，平均每米有 12 个加热管。

燃气的直接加热和间接加热也是可以的。

空气循环

用于多种类产品，它适当的使用一个热量辐射和空气循环的结合物。如果烤炉要求带有涡轮区域。在金属网带的烤炉中，空气的循环总是垂直的，向上通过带子，钢带是水平朝向这个带子的。通过空气循环，焙烤时间能缩短和降低问题的利用。这样可以使面包边缘都有很好的色泽，特别是使用烤厅。速度是通过驱动马达来控制的，能使涡轮扇获得最佳得涡轮功率。

1. 蒸汽调节阀门
2. 电力盒
3. 观察门
4. 触摸屏
5. 控制面板
6. 节气控制
7. 滚动门的控制杆
8. 马达



计算你自己的隧道烤炉的尺寸

根据你产量的需求，你可以轻易算出一个隧道烤炉的大约尺寸。

尺寸=产品的长*宽*产品数量/焙烤时间/60*常数

这个常数根据不同的产品变化，但它的范围在 1.3-1.6 之间；1.3 用于使用烤厅的产品，1.6 用于有凹槽的烤盘。

举例 1

用于烤大块面包的烤炉：2000 个每小时。

产品尺寸：300*140mm

焙烤时间 5 分钟

尺寸： $0.3*0.14*2000*25/60*1.6=56$ 平方米，

烤炉尺寸：长 19 米和宽 3 米

举例 2

用于产品是在有凹槽的烤盘中：25000 个每小时。

产品尺寸：直径 100 毫米

焙烤时间：10 分钟

尺寸： $0.1*0.1*25000*10/60*1.6=66.5$ 平方米

烤炉尺寸：长 18 米，宽 3.8 米

举例 3

用于烤厅产品：4000 个每小时

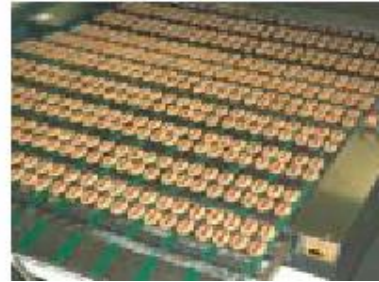
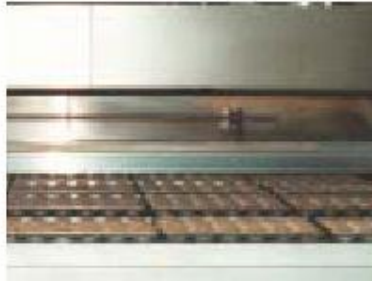
产品尺寸：280*110 毫米

焙烤时间：30 分钟

尺寸： $0.28*0.11*4000*30/60*1.3=80$ 平方米

烤炉尺寸：长 27 米，宽 3 米

以上数值只能粗略计算烤炉的尺寸。
请联系 SVEBA-DAHLEN 来计算精确的尺寸。



SVEBA-DAHLEN 研发，销售和制造旋转烤炉，层烤炉和隧道烤炉，校对腔和醒发生产线。其产品适用于小型和大型面包店，超级市场，食品厂和餐厅及大型厨房。

我们产品的设计和制作是通过最现代的方法，最新的技术和有丰富经验的员工来完成的。他们对高质量的材料，和理想的焙烤结果都充分的了解。SVEBA-DAHLEN 早在 1996 年就通过了 ISO9001 国际认证。

我们的客户遍布全世界，至今我们已有 40 个经销商分布在全世界，他们拥有自己的服务队伍。通过良好的培训和技术经验来保证对设备的安装，调试和服务。



深圳市斯瑞达食品设备有限公司

深圳市人民南路深房广场 A 座 2501

电话 : 86-755-82296022 传真 : 86-755-82296122