

## 提供BQL-850H冰淇淋/软质冰淇淋机

产品名称	提供BQL-850H冰淇淋/软质冰淇淋机
公司名称	北京天香园食品技术开发有限公司
价格	9333.00/台
规格参数	种类:冰淇淋机 品牌:Saikang 型号:BQL-850H
公司地址	中国 北京市 丰台区珠江骏景北区2号楼A座2008厅 南方分公司地址：浙江温州瑞安市聚鑫城3幢5单
联系电话	86 0577 66600681 13811019188

## 产品详情

种类	冰淇淋机	品牌	Saikang
型号	BQL-850H	电压	380 ( V )
功率	3.4 ( Kw )	产品用途	制作冰淇淋
产冰量	50L/H	外形尺寸	540*675*1450 ( mm )
包装	纸箱	净重	177 ( kg )
适用范围	咖啡店设备、冷冻食品厂 设备、休闲食品厂设备、 其他	营销	新品

### 冰淇淋机系列功能介绍

1.多项实用新型专利设计，运行稳定性更好、噪音更低2.产品观专利设计，突显实用性更好，维护更便捷  
3.专用三菱技术的低温高效压缩机，成型速度更快，连续出料能力比同类产品可提高10%以上4.启动电压要求更低（大于或等于165v），启动压降更小，更适合同内二三级城市及乡村地区5.制冷系统效率更高，耗电量更小，可比同类产品节电15%以上6.打料计数功能、7.不锈钢手柄8.停机时间设定功能9.硬度调节功能10.电机值修正功能11.数字转速控制、硬度百分比显示12.故障报警显示：缺料报警、皮带打滑报警、制冷故障报警、打料开关故障报警、高温报警.....13.可选带预冷缸、可选带锁、可选带膨化泵14.可选r134a/r404a制冷剂、可选380v电压、可选60hz电源，多种颜色可选

制作方法：（1）将调制好的冰淇淋浆料（请严格按照冰淇淋粉说明书所要求的调配比例调制）放置半个小时后，倒入冰淇淋机顶部的料桶内浆料，要求浆料不能结块。（2）按自动键启动机器，进入自动工作模式，也可以先按清洗键，待料搅拌均匀后，再按自动键（清洗机器工作通行不要时间过长（1分钟即可））。（3）各种过程中，数码屏自动反映制冷过程，当达到设定温度时机器自动停机。（4）取用冰淇淋时，取一只蛋筒或杯子，放在出液阀下面出口处，按下出料手柄，就可有冰淇淋挤出，推回手

柄关闭。

冰淇淋的品种:冰淇淋分为软的冰淇淋和硬式的冰淇淋两种.软式的冰淇淋是由软式的冰淇淋设备对原料进行急速冷冻而现场制作而成,并现场销售,其产品温度一般为-6—-8摄氏度.例如;麦当劳的冰淇淋.硬式的冰淇淋在制作完成后,其产品温度一般为-3摄氏度左右.再放入急速冷冻箱内冷冻至-15—-25摄氏度后集中销售

冰淇淋的原料: 冰淇淋粉是应用的最广泛也是最普通的一种冰淇淋原料.目前市面上的冰淇淋的品牌和种类很多,价格也不尽相同.冰淇淋粉一般按照一定的比例加水混合.因为一般不需要老化过程,所以使用起来比较方便,并且容易运输和储藏,成本也较低.但在混合过程中要注意卫生,避免造成二次污染.

新鲜奶浆;一般保质期在一周左右,去除生产和运输等环节,到达客人处的保质期为4天左右.但也因不同品牌和处理方法不同,保质期也不同.同时需要冷柜保藏.奶浆做出的口味较好同时成本也高.

保菌乳:采用无菌包装,无须冷藏,储运方便.成本高.

## 日常维护

a、制冷缸的清洗。为保证冰淇淋消费者的健康，提高机器零部件的使用寿命，您必须每天对制冷缸进行一次清洗。（1）按清洗键，将料缸内浆料全部排出，按停止键。（2）用温水适量加消毒液，将它倒入料桶中，二桶水量相同。（3）按清洗键搅拌约五分钟，排出清洗液。（4）用清水清洗2—3遍，停机。（5）关掉电源，拆洗各零部件。a、拧出液阀侧面四个镙钉，取下出液阀组件。b、依次从出液阀中抽出手柄固之销，手柄、阀杆、密封圈。c、从制冷缸中抽出搅拌器，取下密封圈。d、清洗拆下的所有零件，如有损坏请及时更换。e、按拆卸相反的步骤将零件装好。b、机身的清洗消费者需要的是美观，清洁卫生的机器，请随时保持机身外表清洁，您可以用温毛巾擦拭机身，清除污渍，不可用水冲洗，以免电器发生故障。c、清洗冷凝器工作一段时间冷凝器会粘满灰尘影响散热，制冷效果差，必须半年清洗一次，最好请专业清洗工清洗，清洗前要关掉电源，务必不要损坏冷凝器翅片。d、机器使用时间长之后，搅拌系统传动皮带可能拉长，需要调整，最好请专业人员进行调整更换，调整皮带前必须停机断电，皮带调整松紧适宜。

## 冰淇淋机系列功能介绍

1.多项实用新型专利设计，运行稳定性更好、噪音更低2.产品观专利设计，突显实用性更好，维护更便捷3.专用三菱技术的低温高效压缩机，成型速度更快，连续出料能力比同类产品可提高10%以上4.启动电压要求更低（大于或等于165v），启动压降更小，更适合同内二三级城市及乡村地区5.制冷系统效率更高，耗电量更小，可比同类产品节电15%以上6.打料计数功能、7.不锈钢手柄8.停机时间设定功能9.硬度调节功能10.电机值修正功能11.数字转速控制、硬度百分比显示12.故障报警显示：缺料报警、皮带打滑报警、制冷故障报警、打料开关故障报警、高温报警.....13.可选带预冷缸、可选带锁、可选带膨化泵14.可选r134a/r404a制冷剂、可选380v电压、可选60hz电源，多种颜色可选

制作方法：（1）将调制好的冰淇淋浆料（请严格按照冰淇淋粉说明书所要求的调配比例调制）放置半个小时后，倒入冰淇淋机顶部的料桶内浆料，要求浆料不能结块。（2）按自动键启动机器，进入自动工作模式，也可以先按清洗键，待料搅拌均匀后，再按自动键（清洗机器工作通行不要时间过长（1分钟即可））。（3）各种过程中，数码屏自动反映制冷过程，当达到设定温度时机器自动停机。（4）取用冰淇淋时，取一只蛋筒或杯子，放在出液阀下面出口处，按下出料手柄，就可有冰淇淋挤出，推回手

柄关闭。

冰淇淋的品种:冰淇淋分为软的冰淇淋和硬式的冰淇淋两种.软式的冰淇淋是由软式的冰淇淋设备对原料进行急速冷冻而现场制作而成,并现场销售,其产品温度一般为-6—-8摄氏度.例如;麦当劳的冰淇淋.硬式的冰淇淋在制作完成后,其产品温度一般为-3摄氏度左右.再放入急速冷冻箱内冷冻至-15—-25摄氏度后集中销售

冰淇淋的原料: 冰淇淋粉是应用的最广泛也是最普通的一种冰淇淋原料.目前市面上的冰淇淋的品牌和种类很多,价格也不尽相同.冰淇淋粉一般按照一定的比例加水混合.因为一般不需要老化过程,所以使用起来比较方便,并且容易运输和储藏,成本也较低.但在混合过程中要注意卫生,避免造成二次污染.

新鲜奶浆;一般保质期在一周左右,去除生产和运输等环节,到达客人处的保质期为4天左右.但也因不同品牌和处理方法不同,保质期也不同.同时需要冷柜保藏.奶浆做出的口味较好同时成本也高.

保菌乳:采用无菌包装,无须冷藏,储运方便.成本高.

## 日常维护

a、制冷缸的清洗。为保证冰淇淋消费者的健康，提高机器零部件的使用寿命，您必须每天对制冷缸进行一次清洗。（1）按清洗键，将料缸内浆料全部排出，按停止键。（2）用温水适量加消毒液，将它倒入料桶中，二桶水量相同。（3）按清洗键搅拌约五分钟，排出清洗液。（4）用清水清洗2—3遍，停机。（5）关掉电源，拆洗各零部件。a、拧出液阀侧面四个镙钉，取下出液阀组件。b、依次从出液阀中抽出手柄固之销，手柄、阀杆、密封圈。c、从制冷缸中抽出搅拌器，取下密封圈。d、清洗拆下的所有零件，如有损坏请及时更换。e、按拆卸相反的步骤将零件装好。b、机身的清洗消费者需要的是美观，清洁卫生的机器，请随时保持机身外表清洁，您可以用温毛巾擦拭机身，清除污渍，不可用水冲洗，以免电器发生故障。c、清洗冷凝器工作一段时间冷凝器会粘满灰尘影响散热，制冷效果差，必须半年清洗一次，最好请专业清洗工清洗，清洗前要关掉电源，务必不要损坏冷凝器翅片。d、机器使用时间长之后，搅拌系统传动皮带可能拉长，需要调整，最好请专业人员进行调整更换，调整皮带前必须停机断电，皮带调整松紧适宜。