

【特价产品】供应果汁机系列/三缸果汁机/食品饮料机/冷热机

产品名称	【特价产品】供应果汁机系列/三缸果汁机/食品饮料机/冷热机
公司名称	北京天香园食品技术开发有限公司
价格	2100.00/台
规格参数	种类:果汁机 产品别名:三缸果汁机 品牌:赛康
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	果汁机	产品别名	三缸果汁机
品牌	赛康	型号	JA-18-3
电压	220V/50Hz (V)	功率	Cold 310-475 (kw)
产品用途	制作奶茶,果汁等	外形尺寸	710*420*710 (mm)
净重	37 (kg)	包装	纸箱
适用范围	茶餐厅设备、蛋糕房设备、咖啡店设备、面包房设备、西餐店设备、饮品店设备、中餐店设备、休闲食品厂设备	营销	特价

冷饮机/冷热饮果汁机用途与特点

冷饮机可制作冷热牛奶、果汁等各种冷热饮料，使用方便，清洁卫生，是饮食行业极受欢迎的理想设备。冷饮机采用不锈钢蒸发器，传热效果好，升降温速度快。冷饮机具有体积小，重量轻，耗电少，操作方便等优点。

请务必注意事项

- 1、请以水平方式放在坚固的柜台上。柜台若倾斜或不平则机械将发生故障，请特别注意。
- 2、请务必装上接地线及漏电保护开关。

- 3、请不要用手或细根的棒子插入机械内。因为如果正当电机转动时，会发生危险。
- 4、在使用之前或使用中，请检查电线（1.5mm平方导线为宜）。如果电线插头接触不良或电线受损的情况下，依然使用时，将会发生触电或发生火灾的危险。
- 5、饮料缸请每天清洗，以保持清洁。
- 6、停机后如再次启动必须间隔5分钟以上，电压不稳，配备2000w以上稳压器。
- 7、请安装通风设备良好的地方，机器周围必须有15cm以上的空间，以便通风。
- 8、请使用机械专用插头，切勿与其它电器共同使用一个插座。
- 9、请安装在环境温度低于35度，制冷时饮料温度不得超过40度。
- 10、严禁在制热或制冷工作状态时，转换为制冷或制热工作状态，否则损坏压缩机。

清洗和操作说明

1、本机先将大皮圈按原来的形状套在容缸上密封圈必需放平，然后对准蒸发器垂直向下，注意将泵体垂直向下用力压平，不可前后倾斜。用前必需清洁消毒，具体步骤：1) 将重狂轻轻向上取出2) 用手将喷淋水泵拿住，轻轻向上拨出将喷水管旋转再抽出（喷淋）用手将搅拌叶片从搅拌支撑套管上取出（搅拌），注：不要忘记安装密封圈。3) 以上部件拆完后，双手缓慢向上摇摆托出容缸，如果您有困难，有必要将不锈钢蒸发器和垫圈弄湿。清洗完所拆部件后，重新安装，用相反的方法操作即可，注：清洗本机各塑料及橡胶件时请不要使用80摄氏度以上热水，以免损坏零件。

2、开机工作：当所有部件装置完毕后，盛入饮料，当使用制热功能时，必须盛入6升以上饮料。将温度调节器到50-65摄氏度为最佳，严禁无饮料制热，否则损坏制冷制热零部件。亲爱的用户，根据您选购的不同型号机械请按照下列方式开机工作。（1）先往上按喷泉/搅拌系列开关，再往上按制冷开关，机器进入制冷状态，温度为5摄氏度以下，接近0摄氏度。（2）如果需要制热，先往上按喷泉/搅拌系列开关，将温度调节到你所需要的温度。如果不需要其中一缸制热，应将该缸的温控调节器调到停止位置，根据情况每缸可单独调节你需要的温度。

冷饮机-使用方法

- 1、用前先把切削刀和离心过滤器旋紧然后把安装离心过滤器和切削刀的上箱紧固在底座上，再接通电源；
- 2、待电动机转动正常后再投放食物；
- 3、投放的食物量不应过大、过厚、过硬，以免损伤切削刀和造成电机超载；
- 4、离心过滤器内不应贮存过多的食物碎末，要及时清理，否则易引起震动；要经常保持榨汁机体内外清洁。在每次使用后认真清洗。但清洗时切不可用水龙头冲洗，榨汁机下部的底座，更不要将机体放在水里，以免电器部分的绝缘部分被破坏。

一、厨房用具的分类

有两种分类方法，

1、按照使用场合来分，可分为商用厨具和家用厨具。商用厨具适用于酒店、饭店等大型厨房设备，家用厨具一般用于家庭。

2、按照用途来分，可分为以下五大类。

第一类是储藏用具，分为食品储藏和器物用品储藏两大部分。食品储藏又分为冷藏和非冷储藏，冷藏是通过厨房内的电冰箱、冷藏柜等实现的。器物用品储藏是为餐具、炊具、器皿等提供存储的空间。储藏用具是通过各种底柜、吊柜、角柜、多功能装饰柜等完成的。

第二类是洗涤用具，包括冷热水的供应系统、排水设备、洗物盆、洗物柜等，洗涤后在厨房操作中产生的垃圾，应设置垃圾箱或卫生桶等，现代家庭厨房还应配备消毒柜、食品垃圾粉碎器等设备。

第三类是调理用具，主要包括调理的台面，整理、切菜、配料、调制的工具和器皿。随着科技的进步，家庭厨房用食品切削机具、榨压汁机具、调制机具等也在不断增加。

第四类是烹调用具第五类是进餐用具，主要有炉具、灶具和烹调时的相关工具和器皿。随着厨房革命的进程，电饭锅、高频电磁灶、微波炉、微波烤箱等也开始大量进入家庭。

第五类是进餐用具，主要包括餐厅中的家具和进餐时的用具和器皿等。

二、选择厨具的原则

1、卫生的原则。

厨房用具要有抗御污染的能力，特别是要有防止蟑螂、老鼠、蚂蚁等污染食品的功能，才能保证整个厨房用具的内在质量。目前市场上有的橱柜已采取全部安装防蟑条密封，此项技术能有效防止食品受到污染。

2、防火的原则。

厨房是现代家居中唯一使用明火的区域，材料防火阻燃能力的高低，决定着厨具乃至家庭的安全，特别是厨具表层的防火能力，更是选择厨具的重要标准。所以，正规厨具生产厂家生产的厨具面层材料全部使用不燃、阻燃的材料制成。

3、方便的原则。

厨房内的操作要有一个合理的流程，因此，在厨具的设计上，能按正确的流程设计各部位的排列，对日后使用方便十分重要。再就是灶台的高度、吊柜的位置等，都直接影响到使用的方便程度。因此，要选择符合人体工程原理和厨房操作程序的厨房用具。

4、美观的原则。

厨具不仅要求造型、色彩赏心悦目，而且要有持久性，因此要求有较易的防污染、好清洁的性能，这就要求表层材质有很好的抗油渍、抗油烟的能力，使厨具能较长时间地保持表面洁净如新。

三、厨房用具的组合及特点

目前市场上的厨房用具，从面层材料材质分析，主要有以下8种组合：不锈钢台面、三聚氢氨阻燃板柜橱门扇；不锈钢台面、防火板圆弧门扇；不锈钢台面、门扇及桶身；防火板台面、三聚氢氨板门扇；防火板台面、门扇；国产人造大理石台面、防火板门扇；进口人造结晶石台面、防火板门扇；进口实体面材台面、防火板门扇等。这些材质都可归纳为4个类别，它们的特点如下：

- 1、不锈钢材料装饰效果都较差。
- 2、防火板材料能力优于不锈钢，具有很好的加工性能、装饰性和抗污能力。
- 3、人造大理石材料：装饰性强，防火性能好，但抗污染能力不如防火板。
- 4、实体面材：装饰性、防火性、抗污染性能都很好，不过价格过于昂贵，一般家庭无法承受，所以当前市场上是以防火板为家庭厨房用具的主导材料。

四、性能与特点

赛康牌果汁机，用途广泛，可调制、冷却各种饮料，如可乐、橙汁、椰子汁、牛奶、豆浆、凉茶等饮品，给人带来无限的冰爽享受。康凌牌冷饮机适用于宾馆、酒楼、快餐连锁店、冷饮店、酒吧、单位食堂、个体商户等使用。一杯饮料成本0.5元左右，售价2元以上，为您创造可观的经济效益。

- a、外形时尚美观，体积小、重量轻。
- b、采用国际名厂制冷压缩机，冷却速度快，并具控温功能。
- c、采用超透明饮料桶，增强展示效果，吸引消费者。

搅拌单冷型ja-18*32100.00

搅拌冷热型jb-18*32300.00

喷淋单冷型pa-18*32200.00

喷淋冷热型pb-18*32450.00

批发价格另议