

冰淇淋机，冰激凌机，冰淇淋机器，冰激凌机器，上海冰淇淋机

产品名称	冰淇淋机，冰激凌机，冰淇淋机器，冰激凌机器，上海冰淇淋机
公司名称	上海晴友实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海市闵行区银都路2988号25栋211
联系电话	86-02134624630 15102118791

产品详情

冰淇淋机，冰激凌机，冰淇淋机器，冰激凌机器，上海冰淇淋机，上海冰激凌机，上海冰淇淋机器，上海冰激凌机器，冰淇淋机价格，冰激凌机价格，软冰淇淋机，品牌冰淇淋机，立式冰淇淋机，彩色冰淇淋机，冰淇淋机批发，多功能冰淇淋机，冰淇淋加盟

<http://www.hxm123.com/>

业务qq：1084802892咨询电话：021-34624630 15102118791公司地址：上海市闵行区银都路2988号25栋211

上海晴友实业有限公司——打造中国小项目致富平台 创建一流晴友品牌服务

(更多更详细的产品信息，请登录企业官方网站www.hxm123.com查询。)

冰淇淋（冰激凌）的简介：

冰淇淋（冰激凌）

的起源说法很多，西方传说公元前4世纪左右，亚历山大大帝远征埃及时，将阿尔卑斯山的冬雪保存下来，将水果或果汁用其冷冻后食用，从而增强了士兵的士气。在各种说法中，最具说服力的还是始于中国，1292年，在马可·波罗游历中国后，记载他将在北京最爱吃的冻奶配方带回威尼斯，并在意大利北部流传开来。东方的传统冰冻食品经马可·波罗传入西方，并得到进一步发展，实现了产业化，从而诞生了今天的冰淇淋（冰激凌）。

冰淇淋机（冰激凌机）就是专门用来生在制作冰淇淋（冰激凌机）而设计的一种自动化机电设备。冰淇淋机（冰激凌机）的结构包括：压缩机、冷凝器、蒸发器（三者统称制冷系统）、搅拌电机、料缸、电路板、以及整体框架及外壳。

我厂冰淇淋机（冰激凌机）选用国际名牌成熟制冷配套件和高效压缩机，融合精湛工艺辅以严格的质量控制流程，使产品整体性能及品质得以全面提升。冰淇淋机（冰激凌机）采用全数字电脑控制系统，选用名牌优质电器元件，先进的生产工艺，故障诊断，软硬任意调制，自动修复功能，安全精确，可靠性更高。专业成熟制冷系统设计，选用世界名牌大功率专用压缩机，大大缩短冰淇淋（冰激凌）成型时间，相同时间内冰淇淋（冰激凌）产量大幅度增加，使您生意火爆时依然得心应手，为您创造财富。冰淇淋机（冰激凌机）安全平稳的机械搅拌系统，噪音更低、振动更小，使整机运行性能达到国际先进水平。

冰淇淋机（冰激凌机）功能：

- 1.自动清洗功能
- 2.高、低电压提示保护功能
- 3.显示打出冰淇淋个数功能、缺料显示功能、温度显示功能、待机时间设置功能
- 4.数字转速控制，成型硬百分比显示功能，成型状况显示功能
- 5.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

冰淇淋机（冰激凌机）的分类:

按冰淇淋（冰激凌）成品所需要的形态类别来划分，冰淇淋机（冰激凌机）主要分为软质冰淇淋机（冰激凌机）和硬质冰淇淋机（冰激凌机）。

软冰淇淋机（冰激凌机）的分类:

软冰淇淋机（冰激凌机）按照机器造型，分为立式软冰淇淋机（冰激凌机）和台式软冰淇淋机（冰激凌机）；

软冰淇淋机（冰激凌机）按照出料口的数量，分为单头冰淇淋机（冰激凌机）、双头冰淇淋机（冰激凌机）、三头或者多头冰淇淋机（冰激凌机），市场上多数冰淇淋机（冰激凌机）为三头冰淇淋机（冰激凌机），也就是所谓的三色冰淇淋机（冰激凌机）。

软冰淇淋（冰激凌机）的定义：

软冰淇淋是一种由软冰淇淋机生产出来的一种半流固态型冷冻甜品，由于没有经过硬化处理，因此软冰淇淋的口感特别细腻圆润香滑。优质的软冰淇淋应该入口即化，如果长时间在室温下不熔是因为为迎合消费者需求在冰淇淋配料中添加了稳定剂（固化剂）所致。添加适当的稳定剂可以使冰淇淋长时间成型和适当的改善冰淇淋的口感。无疑稳定剂越多的冰淇淋质量越低，。优质的冰淇淋入口即化，不会长时间不融化。

冰淇淋利润分析：

利润预算分析(仅供参考)

以市场上最好的冰淇淋粉为例(仅供参考)

*冰淇淋统一售价为：1-2元/个

*一个冰淇淋成本为:0.3-0.48元/个(包括蛋筒)

*冰淇淋粉与水的调配比:1公斤冰淇淋粉配3公斤水

*1个冰淇淋的平均重量为:60克左右

*1公斤冰淇淋粉可做冰淇淋个数约: $4000/60=60-70$ 个

项目	200	只销量/天
300只销量/天	400	只销量/天
销售额	$200 \times 30 \times 2=12000$ 元	
$300 \times 30 \times 2=18000$ 元	$400 \times 30 \times 2=24000$ 元	
场租费	2000元/月	
2000元/月	2000元/月	
水电费	200元/月	
300元/月	400元/月	
所需冰淇淋粉	1500元 (100kg) /月	
2250元 (150kg) /月	3000元 (200kg) /月	
蛋筒	$6000 \times 0.1=600$ 元/月	
$9000 \times 0.1=900$ 元/月	$12000 \times 0.1=1200$ 元/月	

成本总计	4300元/月		
5450元/月		6600元/月	
利润	7700		元/月
12550元/月		17400	元/月

冰淇淋机（冰激凌机）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

冰淇淋（冰激凌）的制作方法：

- 1.调制好的冰淇淋浆料（请严格进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.按自动建启动机器，冰淇淋机（冰激凌机）进入自动工作模式，也可以先按清洗键、待料搅拌均匀后，再按自动建（清洗机器工作通过不要时间过长，一分钟即可）。
- 3.制作种过程中，数码屏自动反映过程制冷过程，当达到设定温度时冰淇淋机（冰激凌机）自动停机。

4.用冰激凌时，取

一只蛋筒或杯子，放在出液阀下面出口处，按下出料手柄、就可以有冰淇淋挤出，推回手柄关闭。

冰淇淋机（冰激凌机）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。

- (1)拧出液阀侧面四个镙钉，取下出液阀组件。
- (2)依次从出液阀中抽出手柄固之销，手柄、阀杆、密封圈。
- (3)从制冷缸中抽出搅拌器，取下密封圈。
- (4)清洗拆下的所有零件，如有损坏请及时更换。
- (5)按拆卸相反的步骤将零件装好。

冰淇淋的原料：

- 1.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。
- 2.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。
- 3.保菌乳:采用无菌包装，无须冷藏，储运方便，成本高。



型号	电源	功率	料缸容积	冷冻能力	制冷剂	重量
hxm-ld01-bj188c	220v/50hz	1850w	5.8l*2	18-20l/h	r22/r404a	135kg
hxm-ld01-bj208c	220v/50hz	2200w	5.8l*2	20-25l/h	r22/r404a	145kg
hxm-ld01-bj328c	220v/50hz	2800w	7.2l*2	30-36l/h	r22/r404a	175kg
hxm-ld01-bj418c	220v/50hz	3200w	7.2l*2	38-45l/h	r22/r404a	185kg
hxm-ld01-bj468cf	220v/50hz	4000w	7.2l*3	42-62l/h	r22/r404a	195kg