

福州 刨冰机 台湾刨冰机 绵绵冰机 雪花冰机 电动刨冰机

产品名称	福州 刨冰机 台湾刨冰机 绵绵冰机 雪花冰机 电动刨冰机
公司名称	福州市晋安区艾斯贸易有限公司
价格	580.00/台
规格参数	
公司地址	福州市晋安区福新中路中荣1号楼109店面
联系电话	86-059183825089 13696861374

产品详情

福州哪里有刨冰机 台湾刨冰机 绵绵冰机 雪花冰机 电动刨冰机 福州市晋安区艾斯贸易有限公司
全密封式塑料外观设计，内部结构铝合金制造，经久耐用，安全卫生。超大容量，冰花粗细任意选择。
国内首创，荣获国家双重专利。 注意事项：1.须使用单相220V的电压。

2.刨冰机盖有安全防护装置，如未盖上盖即使按下启动开关刨冰机也不会启动。

3.请置于平整的地方，冰块投入要均匀，否则会引起机身振动。

4.投冰量控制在刨冰槽内红边上线1厘米以下。 5.刨冰槽内只能用抹布擦洗，不可用水清洗

6.每日刨冰后要将刨冰槽内的水份清洗干净。 7.清洁时勿触摸刀刃，以免划伤手指。

8.请勿随意拆卸电动机体。刨冰机是用来将冰块刨制成雪花状碎冰之设备，用来制作出各种口感、各种不同风味的刨冰食品，广泛应用在餐饮业、冷热饮店、西餐厅、咖啡店、休闲小吃及宾馆等行业，是盛夏季节创收的好产品。制作刨冰食品的主要原料包括：1、椰果类：可分为原味椰果、菠萝椰果、葡萄椰果、草莓椰果、荔枝椰果、苹果椰果、水蜜桃椰果、柳橙椰果、哈密瓜椰果。

2、果酱类：草莓果酱、菠萝果酱、乌梅果酱、酸梅果酱、清苹果果酱、猕猴桃果酱、情人果酱。

3、香脆蜜豆：可分为红蜜豆、绿蜜豆、黄蜜豆、黑蜜豆、碗蜜豆、蚕蜜豆。

4、珍珠奶圆：大粒奶圆、小粒奶圆。刨冰食品的制作方法：将冰块置于刨冰机中刨成雪花状置于盘中，添加1-2勺红蜜豆（绿豆、果脯、果仁均可）于刨冰上，再加入2大勺果酱即成。

黑珍珠雪花冰制作方法：将冰块置于刨冰机中刨成雪花状置于小碗中，将煮好的黑珍珠粉圆放2大勺于刨冰上，加入2大勺果酱，再加入1大勺葡萄干，适量炼乳奶，淋上1大勺果糖浆即成。

草莓雪花冰制作方法：将冰块置于刨冰机中刨成雪花状置于小碗中，加入2大勺的草莓酱于刨冰上，再加入适量的炼乳即成。（风梨雪花冰、乌梅雪花冰等口味可通过更换果酱来调整配料，制作方法相同）
红豆牛奶冰制作方法：将冰块置于刨冰机中刨成雪花状置于小碗中，加入2大勺焖煮熟透的红豆于冰上，再加入适量的炼乳奶淋浇2大勺果糖即成。（绿豆牛奶冰制作方法相同）

八宝雪花冰制作方法：将冰块置于刨冰机中，刨成雪花状置于小碗中，加入适量八宝粥于刨冰上，再加入适量炼乳淋浇1大勺果糖即成。相思豆冰制作方法：将冰块置于刨冰机中，刨成雪花状置于小碗中，加入2大勺的红豆于刨冰上，再加入2大勺大红豆，再加适量的炼乳淋浇1大勺果糖即成