

西安全自动刨冰机

产品名称	西安全自动刨冰机
公司名称	西安旭众机械设备有限公司
价格	2000.00/台
规格参数	
公司地址	西安市未央区北辰立交北嘉苑楼103
联系电话	029-89241950 18991375036

产品详情

产品参数：

产品型号	wf-a168刨冰机
电压 (v)	220
频率 (hz)	50
功率 (w)	250
净重 (kg)	21
毛重 (kg)	24
刨冰量 (kg/h)	100
机身尺寸 (mm)	280x380x450
外包装尺寸 (mm)	470x330x535

加工食品类型：

将冰块刨成碎冰

产品简介：

绝大多数降温食品都可以外买带回家中食用，唯有刨冰是即时制作即时享用的冷饮，只能现做现吃，搁置时间稍长便冰消雪融，冷藏保存会凝结成块，故不宜打包外卖。家中要享用“刨冰”就必备刨冰机，有了它还可在家中方便地一显手艺自制刨冰饮品，自家享用和待客，提高了生活的品位。较先进的国家大量的家庭都备有刨冰机，就象大部份中国家庭现在都备有食品搅拌机一样。体积小、重量轻、外形美观、操作方便、工作效率高等优点。本机结构紧凑、运转平稳可靠、美观大方，是酒吧、冷饮店、宾馆、酒楼不可缺少的制冰俏工具。

使用说明：

1. 打开刨冰机盖，用干布擦净刨冰槽，检查刀片安装是否牢固。
2. 检查电源线及插头有无破损、漏电现象，接触是否良好，关闭开关，插上电源。
3. 将刨冰机盖打开，投入适量的冰块盖上盖。
4. 按下刨冰机的启动开关。
5. 根据需要调整刀刃调解柄即可加工各种粗细不同的刨冰。

配套推荐：

可以根据您的需要另外配置一些设备，如制冰机、磨浆机、榨汁机、搅拌机等
刨冰配料的做法（供参考）：

绿豆口味：

先按照煮绿豆汤的方法，将绿豆煮开，放入适量的糖，然后温火慢炖。直到水稍稍收干，绿豆开始酥烂，就可以关火冷却了。然后取适量的绿豆和超市里能买到炼乳搅拌在一起就可以了。提示：赤豆刨冰也是同样做法，甚至可以尝试将各种豆类混合在一起，颜色会更好看，口感也更新奇。

花生口味：

把买来的花生放在油里大火炸脆，这样做是为了增加花生的香甜程度，出锅后，将花生包在纸巾或者纱布里面，把油分吸去。然后混合少量的水和糖后，用搅拌机把花生打碎。为了增加配料的粘稠程度，还可以在搅拌之前加几勺花生酱。提示：做花生刨冰，最关键的是选料。花生选得不好，做出来就会有股“蒿气”。

水果口味：

水果口味的刨冰并没有太多做法规矩，菠萝、芒果、西瓜、香蕉、猕猴桃……只需任意把爱吃的水果打碎成小块，拌一些炼乳和糖水就行了。提示：如果要节约成本，也可以用较少的猕猴桃混合浓缩猕猴桃果汁这样的搭配方法来做。

制作配料小贴士：

- 1、因为冰是无味的，配料应该按照正常口味再适当加甜。
- 2、配料应该尽量做得小块而粘稠，这样才不至于从“冰山”上掉下来。
- 3、除了涂抹在冰上的配料，还可以买一些辅料用作盘周的装饰，同时也增加了口味的层次感。比如珍珠奶茶里的“珍珠”，买回家开水烧软即可，只是不宜久放。另外还有芸豆、芋圆、罐头水果、花生，粟米等也都是不错的选择。

专业窍门：

一般做出来的冰总是淡而无味，但有小小窍门，那就是——制冰前，先在水里加入适量牛奶。这样磨出来的冰，会有隐约的奶香，吃口更好。而用刨冰机刨出细细的冰之后，就可以手戴塑料膜手套，快速地将冰塑成小山的样子，然后用大勺子或者宽的刀，将之前准备好的配料像砌水泥一样涂在“冰山”上。注意不要太厚，不然会整块掉下来。做好的刨冰要抓紧吃掉，不然会冻结在一起，就不如松软的时候好吃了。