# 西安自动刨冰机价格

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 西安自动刨冰机价格 |
| 公司名称 | 西安旭众机械设备有限公司 |
| 价格 | 3200.00/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 | a268刨冰机 |
| 电压（v） | 220 |
| 频率（hz） | 50 |
| 功率（w） | 250 |
| 净重（kg） | 27 |
| 毛重（kg） | 30 |
| 刨冰量（kg/h） | 120 |
| 机身尺寸（mm） | 435x300x720 |
| 外包装尺寸（mm） | 500x410x770 |

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悄工具。

使用说明：

1.打开刨冰机盖，用干布擦净刨冰漕，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，最关键是选料。花生选得不好的话，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。