

# 冰之乐JA-168刨冰机 碎冰机 雪花刨冰机 电动碎冰机

产品名称	冰之乐JA-168刨冰机 碎冰机 雪花刨冰机 电动碎冰机
公司名称	瑞安市宏丰食品机械厂
价格	590.00/台
规格参数	加工定制:否 种类:碎冰机 品牌:冰之乐
公司地址	浙江省瑞安市马屿镇赏江路37号
联系电话	0577-65772060 15858567673

## 产品详情

该台式刨冰机是一种新型冷饮加工机械，由塑料abs材质做成，符合饮食卫生要求，机体设计新颖，性能优越，外观豪华高雅，适合于宾馆、酒吧、冷饮店制作清凉美味的冰花饮料之用。

### 技术参数

电源：220v/50hz

额定电流：3.0a

额定功率:180w

旋转速度:350r/m

刨冰量:2kg/m

外型尺寸:39\*28\*45cm

### 特点：

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.按下刨冰机前端的启动开关。
- 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。
- 6.使用冰块直径在4-5cm为最佳，也可将大块冰砸成小块使用。

## 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洁干净。
- 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。

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。鸡蛋布丁冰制作方法：将冰块置于刨冰机中，刨成雪花状置于小碗中，将布丁切块加于刨冰上，加葡萄干1大勺，再加入适量的炼乳，淋浇1大勺糖水即成。珍珠鲜果冰：各式水果分别洗净，去皮，切小块放入盘中，盖上冰渣，浇淋珍珠2大勺，再加淋果糖水即成，食用时拌匀，营养美味。

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。

实物拍照：

"冰之乐JA-168刨冰机 碎冰机 雪花刨冰机 电动碎冰机"的功率为0.18 (Kw)，营销是新品，电压为220 (V)，种类是碎冰机，加工定制为否，产冰量是2KG/M，型号为JA-16，净重是14 (kg)，适用范围为茶餐厅设备,饮品店设备,咖啡店设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备，品牌是冰之乐，外形尺寸为390\*280\*450 (mm)