

# 北极冰山刨冰机韩式刨冰机 商用刨冰机 电动刨冰机

产品名称	北极冰山刨冰机韩式刨冰机 商用刨冰机 电动刨冰机
公司名称	广州智凌贸易有限公司
价格	面议
规格参数	种类:冰砂机 品牌:北极冰山
公司地址	广州市番禺区洛浦街厦滘西环路1号B1-B15、C1、D1、E1-E9座首层广州番禺岭南鞋城2街15-
联系电话	13929562018

## 产品详情

### 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

机器特点：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40-55mm为最佳，也可将大块冰砸成小块使用

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。

## 刨冰机如何使用？

这款刨冰机主要是电机带动刀片磨擦达到将冰刨成粉的过程，在使用时请注意二点：

- 1，每次放冰量装满箱（量少冰沙少出不了效果），
- 2，虽有调节冰沙大小的转钮，但建议调致中粗位置，因调至太细，易加大

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。

## 刨冰食品的制作方法

### 概述

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。

#### 1、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。

#### 2、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。（凤梨雪花冰、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）

#### 3、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）

#### 4、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。

#### 5、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。

#### 6、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。

#### 7、珍珠鲜果冰制作方法：

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。

本产品的加工定制是是，种类是冰砂机，品牌是北极冰山，型号是168，电压是220V/50HZ（V），功率是180W（Kw），产品用途是碎冰，打冰沙，产冰量是45KG/H，外形尺寸是39\*28\*45CM（mm），包装是纸箱，净重是15（kg），适用范围是茶餐厅设备,饮品店设备,咖啡店设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备，营销是新品