

BJ188C冰淇淋机特价冰激凌机器

产品名称	BJ188C冰淇淋机特价冰激凌机器
公司名称	瑞安市建宇食品机械加工厂
价格	面议
规格参数	种类:冰淇淋机 品牌:广绅
公司地址	瑞安市马屿镇曹村曹北村
联系电话	15057743997 13967715360

产品详情

广绅正品bj188c冰淇淋机

假一罚万

特价疯狂销售中

超强的销售团队，超一流的售后服务！！

接近于疯狂的冰点销售价格

给不给力您说了算！！

关于立式冰淇淋机bj188c参数：

制冷能力	18-20l/h
料缸容积	5.8lx2
压缩机功率	1
制冷剂	r22
电源	220v/50hz
功率	1900瓦
外型尺寸	540x760x1300毫米
包装尺寸	610x760x1350毫米

关于立式冰淇淋机bj188c设计：

压缩机：日本三菱系列冰淇（激）淋机专用高效，低温，商用压缩机
 搅拌器：超强力矩冰淇（激）淋机专用搅拌电机 其他：成熟电脑控制板，采用食品级硅胶密封材料，食品级高精度无缝不锈钢蒸发器，专利蒸发器系统及冰淇（激）淋机专用cpu芯片组

关于立式冰淇淋机bj188c设计：

专利设计：外观专利设计一项，实用新型专利设计三项，发明专利一项
 超低静音：采用整机超静音设计，使机器运行噪音比同行产品显著降低
 适应能力强：低电压启动能力强，更适合各地旅游景点及广大中小城镇实用
 操作简单：人性化人机互动操作界面，使操作及维护冰淇淋机如同操作家用电器 喷涂板：采用优质喷涂板，七彩梦幻永不褪色，全面细节的人性化设计
 信息量强：整机操作界面led显示，信息清晰丰富

关于立式冰淇淋机bj188c功能：

自动清洗功能 高，低电压提示保护功能 超低能耗 打料个数随机显示功能 待机时间设置功能
 缺料显示功能，温度显示功能 十六档硬度调节功能
 数字转速控制，成型硬度百分比显示功能，成型动画显示功能
 故障报警显示，缺料报警，皮带打滑报警，制冷故障报警，打料开关故障报警，高温报警

关于立式冰淇淋机bj328c售后服务：

随机配送各类橡胶密封配件 整机一年保修 全国统一400 8860 363 免费服务电话

广绅冰淇淋机系列图：

利润预算分析(仅供参考)

以七彩软冰淇淋粉为例(仅供参考)*冰淇淋统一售价为：1-2元/个*一个冰淇淋成本为:0.3-0.48元/个(包括蛋筒)

*冰淇淋粉与水的调配比:1公斤冰淇淋粉配3公斤水*1个冰淇淋的平均重量为:60克左右*1公斤冰淇淋粉可做冰淇淋个数约: 4000/60=60-70个

	200只销量	300只销量	400只销量
一、销售额	200 × 30 × 1=6000元	300 × 30 × 1=9000元	400 × 30 × 1=12000元
二、费用	-	-	-
场租费	2000元	2000元	2000元
水电费	200元	300元	400元
所需冰淇淋粉	1500元 (100kg)	2250元 (150kg)	3000元 (200kg)
蛋筒	6000 × 0.1=600元	9000 × 0.1=900元	12000 × 0.1=1200元

(小计)	4300元	5450元	6600元
三、每月利润	1700元	3550元	5400元

【制作方法】：(1)将调制好的冰淇淋浆料(请严格按照冰淇淋粉说明书所要求的调配比例调制)放置半个小时后,倒入冰淇淋机顶部的料桶内浆料,要求浆料不能结块。(2)按自动键启动机器,进入自动工作模式,也可以先按清洗键,待料搅拌均匀后,再按自动键(清洗机器工作通行不要时间过长(1分钟即可))。(3)各种过程中,数码屏自动反映制冷过程,当达到设定温度时机器自动停机。(4)取用冰淇淋时,取一只蛋筒或杯子,放在出液阀下面出口处,按下出料手柄,就可有冰淇淋挤出,推回手柄关闭。

【日常维护】 a、制冷缸的清洗。为保证冰淇淋消费者的健康,提高机器零部件的使用寿命,您必须每天对制冷缸进行一次清洗。(1)按清洗键,将料缸内浆料全部排出,按停止键。(2)用温水适量加消毒液,将它倒入料桶中,二桶水量相同。(3)按清洗键搅拌约五分钟,排出清洗液。(4)用清水清洗2—3遍,停机。(5)关掉电源,拆洗各零部件。a、拧出液阀侧面四个镙钉,取下出液阀组件。b、依次从出液阀中抽出手柄固之销,手柄、阀杆、密封圈。c、从制冷缸中抽出搅拌器,取下密封圈。d、清洗拆下的所有零件,如有损坏请及时更换。e、按拆卸相反的步骤将零件装好。

b、机身的清洗消费者需要的是美观,清洁卫生的机器,请随时保持机身外表清洁,您可以用温毛巾擦拭机身,清除污渍,不可用水冲洗,以免电器发生故障。

c、清洗冷凝器工作一段时间冷凝器会粘满灰尘影响散热,制冷效果差,必须半年清洗一次,最好请专业清洗工清洗,清洗前要关掉电源,务必不要损坏冷凝器翅片。d、机器使用时间长之后,搅拌系统传动皮带可能拉长,需要调整,最好请专业人员进行调整更换,调整皮带前必须停机断电,皮带调整松紧适宜。

【冰淇淋的品种】：冰淇淋分为软的冰淇淋和硬式的冰淇淋两种。软式的冰淇淋是由软式的冰淇淋设备对原料进行急速冷冻而现场制作而成,并现场销售,其产品温度一般为-6—-8摄氏度。例如:麦当劳的冰淇淋。硬式的冰淇淋在制作完成后,其产品温度一般为-3摄氏度左右,再放入急速冷冻箱内冷冻至-15—-25摄氏度后集中销售

【冰淇淋的原料】：冰淇淋粉是应用的最广泛也是最普通的一种冰淇淋原料。目前市面上的冰淇淋的品牌和种类很多,价格也不尽相同。冰淇淋粉一般按照一定的比例加水混合。因为一般不需要老化过程,使用起来比较方便,并且容易运输和储藏,成本也较低。但在混合过程中要注意卫生,避免造成二次污染。

新鲜奶浆:一般保质期在一周左右,去除生产和运输等环节,到达客人处的保质期为4天左右。但也因不同品牌和处理方法不同,保质期也不同。同时需要冷柜保藏。奶浆做出的口味较好同时成本也高。

保菌乳:采用无菌包装,无须冷藏,储运方便。成本高。

【冰淇淋粉制作方法】：1.取一干净容器加入适量饮用水(按重量计算:粉和水的比例为1:3),不停搅拌下再将冰淇淋粉缓缓倒入,搅拌均匀。2.溶于水的冰淇淋浆料必须在常温下静置15分钟方可倒入冰淇淋机中(注:若静置时间不够,打出的冰淇淋粉会产生冰渣,影响口味)3.将浆料倒入软冰淇淋机中,确认有浆料流进搅拌缸后再启动机器大约10分钟即可食用。

本产品的加工定制是否，种类是冰淇淋机，品牌是广绅，型号是BJ188C，电压是220（V），功率是1.9（Kw），产品用途是冰淇淋，外形尺寸是540X760X1300（mm），包装是纸，适用范围是饮品店设备，营销是特价