

北京厂家供应冰淇淋 软冰淇淋 冰激凌

产品名称	北京厂家供应冰淇淋 软冰淇淋 冰激凌
公司名称	北京友联亚泰机械制造有限公司
价格	7800.00/元
规格参数	品牌:冰淇淋机 型号:BQL336 30:30
公司地址	bjlyt@126.com
联系电话	13718873013

产品详情

bql系列软冰淇淋机能制造出香滑 细腻、凉爽可口、造型美观的新鲜冰淇淋。操作安全简便，移动灵活，外形美观，广泛使用于宾馆、餐厅、酒店、冷饮店、学校、休闲娱乐旅游以及车站、码头等场所。该机大部分零件用优质不锈钢制成，主机采用全封闭压缩机、直冷式搅拌缸。具有节能降耗、制冷量大的特点。数字模块自动控制。首缸时间短，出料迅速，具备冰淇淋膨化装置及出料计数功能。技术参数
总功率：2.72kw 额定电源：单相220v 搅拌电机功率/电流：1.1kw/7.2a 产量（料温4℃）：36l/h 制冷剂：f22
制冷剂注入量：1kg/台 冷冻缸数：2 压缩机：1 电机：1 外形尺寸：56*70*140cm 净重：140kg

• 冰淇淋配料的调制步骤
1、奶粉和淀粉的调制，把水烧开，用冷水把奶粉和淀粉调和成糊状物投入沸腾的开水中快速搅拌，待再次沸腾时，溶液呈乳白色，随即快速盛入干净的容器中冷却。如果操作不当，使溶液呈现奶黄色，成开的软冰淇淋色度不白，就会影响软冰淇淋的外观。
2、原糖溶液调配，水烧开投入白砂糖搅拌，待晶糖全部溶解后，盛入干净的容器中冷却。
3、提前两小时用自来水浸泡食用明胶，并把它搅拌成糊状备用。4、新鲜鸡蛋溶液调配。首先把整个鸡蛋用水洗干净，并浸入消毒溶液中5分钟，取出打入干净的容器中，用不锈钢搅拌器搅拌成泡沫状态，随即投入60-70摄氏度温开水调和，鸡蛋液成淡黄色，然后冷却备用。不允许鸡蛋溶液呈现出蛋花。5、混合配料，采用一定容量的固定容器，按配料成份含量分别把奶粉和淀粉的混合液、糖液、明胶糊状物和鸡蛋液，盛入经过消毒的容器中用搅拌器调和均匀。使用前方可投入微量食用奶油香精，搅拌均匀即可。
6、混合配料预冷却。混合配料必须初步冷却到常温，再利用清洗消毒的冰淇淋快速预冷。方法是：先取下下料调节阀，把冰淇淋混合配料倒入机器的贮料筒，流入搅拌冷却的冷冻缸，接通电源，按下“自动”键，整机开始运行。约5分钟后，扳下中间排放手柄出料，直到一批混合配料全部冷却处理完毕。遮盖后，建采用卧式小型冷藏箱进行保温冷藏，料温一般控制在3-7摄氏度。当天的冰淇淋混合料应在当天制作成软冰淇淋出售。
7、冰淇淋配方：乳脂肪含量不低于5%，总干物质不低于30%。参考配方：全脂奶粉10%，淀粉1%，糖13%，鸡蛋5%，明胶0.05%，香精0.02%，加水至100%。
8、可直接选用冰淇淋粉并按其说明使用。
制作冰淇淋
1、将你经过消毒处理过的冰淇淋原料倒入储料缸。如果你想得到不同风味的冰淇淋，可以在不同的缸中倒入不同的冰淇淋料。比如说，您可以向一个缸倒入加有红色的冰淇淋料，而向另一个缸倒入加有黄色的冰淇淋料，这样您便能同时得到红色/黄色及红黄混合颜色三种风格各异的冰淇淋。
2、按“自动”键，在“自动”指示灯后，数码显示当前搅拌电机实质工作电流，随着冰淇淋料浆温度降低，硬度增加，搅拌电机工作电流也逐步上升，当上升到达设定值时，冰淇淋已做好，机器将自动停机。
3、取用冰淇淋，冰淇淋有三个出料口，他们在出料箱的下方，最左边的出料口放出左制

