厂价直销博斯通雪旺冰淇淋机BST-258带预冷

产品名称	厂价直销博斯通雪旺冰淇淋机BST-258带预冷
公司名称	泰州市博斯通制冷机械有限公司
价格	14800.00/台
规格参数	博斯通:博斯通 BST-258:BST-258 江苏:泰州
公司地址	泰州市海陵区
联系电话	0523-86229036 13016708526

产品详情

软冰淇淋机系列产品技术参数

型号产量（升/时）料缸L 功率（匹）制冷剂R22/1.4kg电源功率 外型尺寸净重kg

备注

BQL-25858L/H7L*2国产90AR22/1.4380V/50Hz4800560*800*1500230三色软冰单机

●微电脑控制，操作简单；

●高效强力速冻型直接蒸发器，制冷速度快，带预冷；

●自动故障 诊断功能，维护修理更加方便 ；

●采用压缩机，企业通过ISO9001质量体 系认证

【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，您可以用温毛巾檫拭机身，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，请人员清洗工清洗，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，请人员进行调整更换，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】:

◆冰淇淋粉是应用的广泛使用的一种冰淇淋原料.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,所以使用起来比较方便,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。