

# 冰棍机厂家 浙江冰棍机 呵蒂娜

产品名称	冰棍机厂家 浙江冰棍机 呵蒂娜
公司名称	沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳市皇姑区崇山西路48-4号（3-2-1）
联系电话	18602469338

## 产品详情

如何防止避免冰棍机冻缸，1、冰淇淋粉兑水一定要严格按说明比例，水不能兑多了，冰棍机厂家，一般是1:2.5;2、清洗时冰棍机时要把水完全放出来，如果有比较多的残余的水没有放出来，专业冰棍机，就直接加料了也容易冻缸;3、加料制作时，也要先按清洗键2-4分钟，浙江冰棍机，让浆料充满冷冻缸再按制冷键;4、开始制冷时硬度不要调太高，可以先调低一点，好了然后再慢慢往上调;5、如果是三色冰棍机，一定要保持两个料缸都有浆料，如果一个缸有料，一个缸没料了要及时加料，如果空缸运转也会冻缸的;

导致冰棍机冻缸的情况，情况三:两边出糕量差别太大，出糕少的一边容易出现冻缸现象，(冻缸切勿强行压出料阀，容易导致搅拌器破碎).避免办法:在出糕多的一边打出几个倒入出糕少的存料盆内，使两边出糕量保持基本平衡.情况四:清洗冰棍机后搅拌缸内的水没有放干净，这种情况也很极易造成结冰冻缸现象，(冻缸切勿强行压出料阀，容易导致搅拌器破碎).

冰棍机制作的雪糕必须选用优质牛奶做材料，其脂肪可令雪糕细滑，所以一般会以脂肪比率作为雪糕细滑的指标;但现代人注重健康，冰棒机现多采用低脂奶做材料，大型冰棍机制作的雪糕经过研究及改良，其细滑程度可媲美高脂肪雪糕.其次是严格的生产程序，雪糕生产时的急冻程序，防止雪糕的水分凝结成的冰粒膨胀，也就防止雪糕入口时有冰沙粒般的感觉，入口不够幼滑。

冰棍机厂家-浙江冰棍机-呵蒂娜由沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司提供。沈阳呵蒂娜商贸有限责任公司（[www.ice-hedina.com](http://www.ice-hedina.com)）为客户提供“食品添加剂、预包装食品、食品机械销售”等业务，公司拥有“呵蒂娜”等品牌。专注于其它等行业，在辽宁沈阳有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李总。

