

呵蒂娜 冰棍机设备 四川冰棍机

产品名称	呵蒂娜 冰棍机设备 四川冰棍机
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

雪糕机的使用注意事项：保证机器用电电压稳定在210~230伏。电源线截面积在2.5mm²以上，四川冰棍机，且电源线不应超过15米长。如果电压不稳，机器会产生过载保护，不会运转，以免损伤机器。在清洗机器时按清洗键，这时压缩机不启动，机器不制冷。清洗时切记不可按自动和手动键。要制冷打糕时按自动键，冰棍机设备，首缸制冷时间在10钟左右。如出料太多，打出的料偏软，可调整硬度调节键，但硬度调节键只能到3档。机器运行过程中保持存料盆中有浆料，而且必须是两缸都要有料，机器不能单缸制冷使用。

将原料加入原料缸，原料在空气奶浆泵的作用下与空气混合均匀并被输送到冷冻缸，膨化后的奶浆在冷冻缸内被搅拌并逐渐降温，同时黏度增加。当达到所需的黏度后在螺旋输送器的作用下被推送到出口。打开出口，机器就挤出成品。操作步骤：1、简单将水果冷冻20小时，然后让它自然解冻10分钟。2、启动开关，将冷冻水果置入机器内，这样就能得到健康的甜点啦！

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，冰棍机招商，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，冰棍机加盟，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。

呵蒂娜(图)-冰棍机设备-四川冰棍机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) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。呵蒂娜——您可信赖的朋友，公司地址：沈阳市皇姑区崇山西路48-4号（3-2-1），联系人：李总。