

□

Đá viên là một trong những mặt hàng sản phẩm gây "sốt" và chưa bao giờ hot hơn như thế này trong mùa hè oi bức khi nhu cầu giải khát cao hơn. Đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng hay kinh doanh và buôn bán các mặt hàng, việc mua một thiết bị máy làm đá chất lượng và sản lượng cao là cực kỳ quan trọng. Những điều sau đây là những máy làm đá viên sạch và tinh khiết phù hợp, đòi hỏi sự hữu dụng nhất định với nó.

Bên sô hữu hiện khi tìm hiểu qua những điều cần lưu ý khi chọn mua máy làm đá công nghiệp, làm thế nào để có thể sử dụng tốt nhất và khai thác hết được hiệu suất làm việc của máy làm đá tại Tập đoàn Hải Âu chúng tôi. Vì sao là thế nào để lựa chọn được một chiếc máy làm đá tốt?

1. Doanh nghiệp nên xác định rõ loại đá cần sản xuất trước khi quyết định mua

Tùy vào loại hình hoạt động của doanh nghiệp, hình thức mà doanh nghiệp sản xuất hay buôn bán chung, mà loại đá còn số lượng là khác nhau, mà bên cạnh đó, có rất nhiều loại đá khác nhau có mặt trên thị trường, mà mỗi loại chúng lại đặc số lượng chuyên cho một sản phẩm với những tính năng khác nhau. Hải Âu Việt Nam chuyên sản xuất và cung cấp máy làm đá viên sạch uy tín và chất lượng. Các máy làm đá thông thường chỉ chuyên sản xuất một hình thức đá viên n้ำa viên, nguyên khối, đá tuyệt, đá hình viên đòn, đá hột hay hình bán nguyệt... □



Đá nguyên viên: Có thể sử dụng trong các món cocktail, đóng bao đính bán cho các đài lý hoặc

Đá kho... Loại đá này có lõi ẩm chừ mịc dù diện tích bề mặt lớn nhưng tan chậm. Nhờ đó, khi sử dụng cho các món đồ uống sẽ giúp làm mát lâu hơn, nhất là những đồ uống có cồn như rượu hay cocktail.



Đá vỉy: Thường dùng nhiều trong việc bảo quản trái cây tươi thối i sén, pha chế cocktail hay bao gói trong túi liú... Loại đá này có tác dụng bao phủ kín toàn bộ sản phẩm thực phẩm, nhờ đó giữ được độ tươi lâu của các thực phẩm. Thực phẩm cũng không bị dập do các vỉy này khá mềm. Chính vì vậy, đá vỉy không nên để lâu trong tủ lạnh cho thực phẩm mà còn khiến chúng trông ngon miệng và hấp dẫn hơn.



Đá bán phèn: Thường dùng cho các đồ uống hâm hấp, mix hay blender, cà phê đá, giải khát, và chè mì đá cốt lết thường. Chúng có dung mịt nã a khói lòp phèn. Vì vậy, khi sử dụng đặc biệt nhiều viên hòn, đồ uống thường có độ đậm cao mặc dù có trong ly. Kích thước này cũng giúp chúng dễ phèn tròn và làm sinh tố.



Hãy cân nhắc kỹ trước khi mua các [máy làm đá](#) có công suất cao lớn, vì nếu không sử dụng đủ sức mạnh sản xuất làm việc của máy thì sẽ gây lãng phí điện cho công ty doanh nghiệp. Còn nếu doanh nghiệp đón đầu và sử dụng thiết bị quá nhiều, lượng đá sản xuất đủ cung cấp cho kinh doanh, khiến công việc kinh doanh của doanh nghiệp trì trệ, hoặc phải mua thêm đá từ bên ngoài vào. Nên tìm mua những máy có khả năng làm lạnh đá nhanh hơn mức nhu cầu trung bình khoảng 10-20% nhu cầu doanh nghiệp để đảm bảo kinh doanh. Trong trường hợp sau, máy luôn phải hoạt động với công suất cao cũng sẽ khiến máy móc nhanh chóng hao mòn hơn, dẫn đến việc tốn kém phí do bão trì.

3. Lựa chọn phòng thí nghiệm làm đá và loại máy làm mát bằng nước và máy làm mát bằng không khí:

Vì xác định được một chiếc [máy làm đá công nghiệp](#) thích hợp phục vụ tốt nhất yêu cầu, nhưng bên phần Log máy là một yếu tố quan trọng tạo ra sự khác biệt. Một chiếc máy làm đá viên hay máy làm đá sạch khác sử dụng bên phần log làm mát bằng không khí sẽ giúp bạn tiết kiệm chi phí và năng lượng so với việc sử dụng máy có log làm mát bằng nước, tuy nhiên một chiếc máy có bên phần log làm mát bằng nước lại giúp bạn giảm thiểu rủi ro khi hoạt động và nó sẽ hoạt động an toàn hơn trong trường hợp nhiệt độ không khí tăng cao.





Trên thị trường hiện nay, các loại máy làm đá đặc biệt chia theo hai phong cách sản xuất là dùng nén khí hoặc bằng gió lạnh. Tùy từng doanh nghiệp và sản nghiên cứu kỹ thuật riêng của đơn vị ngũ chuyên trách mà chia doanh nghiệp là a chia n thành các loại máy khác nhau.

4. Lưu ý về các phụ kiện đi kèm khác

Một chiếc máy làm đá số còn có thùng chứa đá đi kèm hoặc khoang chứa và phân phát đá bên dưới nó. Bên số còn có hệ thống lọc nước trước khi cho vào máy làm đá, có xung xúc đá, động phích cắm và đèn khu vực mà bên dưới đặt máy..., nhưng bên còn lưu ý:

- Có một số loại máy làm đá không có ngăn trữ đá, rất bất tiện. Nhìn thấy doanh nghiệp số phải làm thêm một thùng chứa bên ngoài.
- Thiết bị lọc nước cũng rất quan trọng. Nếu bạn quan tâm đến chế biến đá thành phẩm, bạn có thể tìm các thiết bị [máy làm đá viên](#) có kèm theo máy lọc và động cơ vào. Còn nếu máy làm đá không kèm bộ lọc, bạn cần điều chỉnh máy lọc nước riêng để đảm bảo quá trình lọc đặc thông suốt.
- Đèn áp cũng là một trong những vật dụng cần lưu ý. Có một số thiết bị làm đá số dùng đèn ba pha, vì vậy bạn cần thiết bị chuyển đổi, bình ổn điện áp.

Với Hải Âu chúng tôi, luôn quan tâm đến điều kiện lưu ý.

5. Lưu ý về trí đột máy cùng với kích thước của máy

Căn cứ vào kích thước nhà xưởng mà bạn nên chọn loại máy có kích thước và công suất phù hợp, hoặc thiết kế các đường vào và ra cửa hàng để sao cho phù hợp. Bạn nên cân nhắc về trí độ kín đáo của máy làm đá. Tuy nhiên là nên đặt máy tại nơi gần nguồn điện, nguồn nước hoặc đường ra cửa máy lọc nước. Tùy thuộc công suất và kích thước của máy mà khoảng cách yêu cầu giữa các cánh bên và thân sau cửa máy so với cánh tay là khác nhau.

Tập đoàn Hải Âu mang đến cho người tiêu dùng các sản phẩm máy làm đá viên sạch nhất, tinh khiết nhất, an toàn nhất. Với chính sách bảo hành lên đến 24 tháng cho mỗi sản phẩm, khách hàng có thể yên tâm khi sử dụng máy làm đá viên Hải Âu. Năm vừa qua, máy làm đá sạch từ công ty Hải Âu nằm trong top 100 Thương hiệu dinh dưỡng Việt Nam năm 2015 do Hải Tiêu chung và Bảo vệ người tiêu dùng Việt Nam bình chọn đánh giá cao nhất.

Hãy liên hệ với chúng tôi để được tư vấn tốt nhất và kèm theo nhiều ưu đãi lớn khi đặt hàng.

Liên hệ:

Trụ sở Hải Âu Việt Nam tại Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72, phố Mิền Đầm, Mỗ Trì, Nam Từ Liêm.

ĐT: 043.788.0246 - 0902.563.636 - 0913.102.168

Showroom máy làm đá Hải Âu miền Bắc:

Địa chỉ: Số 78, phố Mิền Đầm, Mỗ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội

ĐT: 043.788.0246 - 0902.563.636 - 0913.102.168

Chi nhánh tại Miền Nam:

Địa chỉ: Số 522, Hoàng Văn Thụ, phường 4, Tân Bình, TP HCM.

ĐT: 086.292.3070 - 0905.855.366