

2013新款承美家用榨油机 超太古榨油机第二代 冷热榨两用

产品名称	2013新款承美家用榨油机 超太古榨油机第二代 冷热榨两用
公司名称	广州市百珍生活电器有限公司
价格	2800.00/台
规格参数	产品类别:榨油机 品牌:承美 型号:cm-0162a
公司地址	广州市荔湾区海龙街龙溪南围工业园6号之四
联系电话	13808826548 18122739003

产品详情

我公司最新研制全自动家用榨油机，可以榨花生油、茶籽油、菜籽油、核桃油、芝麻油等

每次工作时间约35分钟,每次可以榨油1斤左右,全自动一键式.

我们的产品为热榨产品,热榨为冷榨基础上多一个步骤,机器会先将花生热炒把花生的水份蒸发掉,再压榨花生油,这样更有效地把原花生的细菌消灭.榨出的花生油为高纯度花生油,保存时间更长,更健康,更可口.市场上的商用机器均为热榨.本产品已取得国家强制认证.

现向全国招代理商,有兴趣的商家请与我们联系.

常见问答/常见问题:一、与油有关：这个机器的出油率怎么样？答：根据原料的含油率有所不同，如花生的含油率44-48%，我们这个榨油机的出油率在33%-40%；葵花籽和白芝麻的出油率为35-42%，菜籽的出油率在30-42%以上，一般会有5%左右的油分是物理手段无法压榨出来的。

榨出来的油有这么多的沉淀物是怎么回事？答：这些是极细小的原料碎末，是正常的现象，可以食用。只有采用纯物理压榨方式取得的初榨油才会有这样的沉淀，市场销售的成品油都会采取化学添加方法彻底去除这些碎末。由于花生、芝麻等碎末非常细小，通常使用的普通过滤网无法彻底筛除，因此用榨油

机压榨出来的油大多存在微小的碎末沉淀，但这些末不会给健康带来任何危害，一般在存放过程中都会自然沉淀在瓶底，也不影响食用。

听说花生很容易有黄曲霉素，榨油机榨出来的油会不会有问题？答：只有发霉的花生中才会存在黄曲霉素。一般自己在家榨油都是自己购买花生米，消费者在榨油前都可以检查原料是否霉变，发霉的花生是很容易用肉眼分辨出来的。消费者对其进行简单的挑选即可保证原材料的新鲜健康。

听说刚压榨出来的油是毛油，不能直接吃？答：国家现在有专门的食用油标准，分为灌装油标准和原油标准，我们的榨油机榨出来的油经过相关部门的检测完全符合原油的标准。原油也就是农村的土榨油，一般在外观指标上不如瓶装，但是更新鲜更香，因此一直受大众欢迎。

自己榨的油保质期是多少？答：食用油的变质主要是由于油脂氧化引起，保质期与保存方法等有很大关系。建议新鲜榨出来的油用玻璃瓶密封保存，隔绝空气，尽量避光，放置阴凉处，一般在半个月之内食用是不会变质的。当然新鲜的油口感和香味更佳。

刚榨出来的油可以马上用吗？是不是可以用来做凉拌的调料？答：刚榨出来的油由于原油中混合的碎末还没完全沉淀，会比较浑浊，但不影响使用，可以马上用来炒菜，但静置一段时间等澄清后炒菜效果会更好。一般放置4小时就基本可以澄清。鲜榨的油可以直接用于做凉拌菜的调料，就算是下部沉淀的部分用来调味也是非常的美味可口。

"2013新款承美家用榨油机 超太古榨油机第二代 冷热榨两用"的额定电压为220（V），颜色是蓝色，操作方式为机械式，毛重是11.5KG，额定功率为140（W），型号是CM-0162A，产品类别为榨油机，品牌是承美，额定频率为50（Hz），电源方式是交流电，产品规格为37*24*38CM