

家用榨油机 多功能全自动榨油机 花生芝麻大豆榨油

产品名称	家用榨油机 多功能全自动榨油机 花生芝麻大豆榨油
公司名称	上海契健电子科技有限公司
价格	1680.00/台
规格参数	加工定制:否 类型:榨油机 适用对象:菜籽,茶籽,大豆,花生,芝麻
公司地址	上海市宝山区市一路199号2楼1040G (注册地址)
联系电话	86 021 33871863 15121118479

产品详情

维美家用榨油机为了您健康

联系人：吴经理 联系电话：13817985537 咨询qq：1062041036、2481138535

1、 机子坏了怎么修？ 一年内有任何质量问题我们负责免费退换，每台榨油机在出厂之前都是要经过严格检验的，故障率是万分之一。真的出现故障也是由厂家负责进行检验和维修的，在随机附赠的产品说明书上有详细的操作指南，机器如果在使用过程中出现的任何问题您可以随时拨打我们400的电话进行咨询，唯美智能榨油机推广的目的是为了咱中国千家万户老百姓的安全吃油！你们这机器合格吗？
维美榨油机是通过国家iso9001认证，ccc认证（小型家电类）以及ce认证（欧盟认证）的合格产品，

2、 功率是多少？耗电量大吗？

功率250w，平均榨一次油耗电量在0.6——0.7度电左右6、你们这么小的功率能带动起来吗？

设计节省用电，保证家用电器的安全性，保证机器的使用寿命（10年）、一次能放多少食材进去啊？咱们的榨油机使用很方便，现吃现榨，一次可以先放入一碗大约在2——3两的量，等这些食材慢慢通过小漏斗下去的时候再添加您想榨的食材了，为了方便我们可以先榨一星期的食用量，吃完了再榨而且还可以换不同的食材，保证吃的永远都是安全健康的油。

3、 一次能榨多少油？/我榨一桶油需要多少时间？ 正常来说没有添加剂的油品在低温冷藏环境下的保存期也就半年的时间，我们买台榨油机不就是为了安全吃油吗？如果工作忙您也可以先榨一星期的量，等吃完了再榨就可以了，像一斤油可以供3—5口之家吃2-3天的时间，同一食材您可以先榨2斤，榨2斤也就30分钟左右的时间。而且还可以再榨点不同的油方便使用（例如：白芝麻、葵花籽、菜籽等），这样既吃着健康，

4、 和榨汁机/豆浆机一样吗？ 这可是两个概念，首先提炼的材料是不一样的，榨汁机的功能首先是粉碎，然后通过滤网将食材内的水分排出来，像水果类的本身含水量就高，像含水量不高的大豆，您如果榨

豆浆是不是要加水啊！而榨油机是通过电脑芯片控制蜗轮旋转挤压食材，将食材中的油性成分挤出，而且高速的旋转又将大分子油分离成小分子油，便于我们人体吸收。用榨汁机只能榨出水，但是不能榨出油哦！

5、能榨大豆吗？当然可以了，但是不建议您榨大豆，因为您现在能买到的大豆基本上都是转基因的，吃了对我们的身体没什么好处，尤其对下一代的危害更大，有可能导致不育不孕的。在说，大豆的出油率也比较低，通常情况下一斤豆子也就能出不到1两油，而且榨的时间也较长通常要半个小时呢。您买这台机器也是为了家人健康不是吗？

6、炸完油后，如何清洗呢？清洗方法非常简单，建议您吃完饭以后再清洗，因为刚榨完的机器蜗轮温度比较高，吃完饭蜗轮温度也低了，这样也方便您拆卸，拆卸下的蜗轮可以用我们送您的配套清洁刷子将蜗轮内部的食物残渣刷干净，也可以用家里面的洗洁精清洗

7、你们的榨油机是进口的吗？/在那里生产的？如果是进口的那一定不会是这点钱了，我们的榨油机是引进德国先进的技术，将大型智能榨油机的技术浓缩到微小电脑智能芯片上，机器内置双涡轮双压系统，不仅能将油脂快速挤出，高速转动形成的离心力还能将大分子油转换成小分子油

食材效用及出油介绍（重点）

1、花生：1斤花生出油0.45——0.5斤（产地决定出油量）花生俗称“长寿果”含有丰富的赖氨酸、谷氨酸、卵磷脂、脑磷脂、儿茶素等十几种对人体有益物质，可使儿童智力提高，促进细胞发育，有增强大脑的记忆功能，并且有效地防止人体过早衰老，具有抗老化作用。花生油中含有大量的亚油酸，这种物质可使人体内胆固醇分解为胆汁酸排出体外，避免胆固醇在体内沉积，减少因胆固醇在人体中超过正常值而引发多种心脑血管疾病的发生率。作用：1.降低胆固醇：花生油中含有大量的亚油酸，这种物质可使人体内胆固醇分解为胆汁酸排出体外，避免胆固醇在体内沉积，减少因胆固醇在人体中超过正常值而引发多种心脑血管疾病的发生率。

2.延缓人体衰老：花生中的锌元素含量普遍高于其他油料作物。锌能促进儿童大脑发育，有增强大脑的记忆功能，可激活中老年人脑细胞，有效地延缓人体过早衰老，具有抗老化作用。

3.促进儿童骨骼发育：花生含钙量丰富，可以促进儿童骨骼发育

4.预防肿瘤：花生、花生油中含有一种生物活性很强的天然多酚类物质——白藜芦醇。而富含白藜芦醇的花生、花生油等相关花生制品将会对饮食与健康发挥更大的作用。

2、核桃：1斤核桃出油0.55——0.6斤（产地决定出油量）当代自然疗法大师莫里森博士推荐的强心食品中就有核桃，现代医学研究认为，核桃中的磷脂，对脑神经有很好保健作用。核桃油含有不饱和脂肪酸，有防治动脉硬化的功效。核桃仁中含有锌、锰、铬等人体不可缺少的微量元素。婴幼儿使用核桃油会更容易吸收营养成分，多食用核桃油有助于胎儿早期的身体发育，婴孩出生后头顶囟门提前闭合，对婴幼儿大脑发育极为重要。核桃油营养价值是大豆的8.5倍，花生的6倍，鸡蛋的12倍，牛奶的25倍，肉类的10倍。核桃油最适合脑力工作者，尤其是白领女性和小孩子吃，因为这部分人往往用脑过度，很耗伤心血，常吃核桃能够补脑，改善脑循环，增强脑力

3、芝麻：1斤芝麻出油0.4——0.45斤（产地决定出油量）（可在微波炉预热5分钟）注意：黑芝麻必须先干锅内炒熟了，才可以榨，因黑芝麻本身是生的是药用的一种引子，生的黑芝麻油是有毒性的。白芝麻没关系。

4、菜籽：1斤菜籽出油0.35——0.4斤（产地决定出油量）（可在微波炉预热5分钟）中医理论认为，菜籽油味甘、辛、性温，可润燥杀虫、散火丹、消肿毒，临床用于蛔虫性及食物性肠梗阻，效果较好。人体对菜籽油的吸收率很高，可达99%，因此它所含的亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素e等营养成分能很好地被机体吸收，具有一定的软化血管、延缓衰老之的功效由于榨油的原料是植物的种实，一股会含有一定

的种子磷脂，对血管、神经、人脑的发育十分重要。菜籽油的胆固醇很少或几乎不含，所以怕胆固醇的人可以放心食用。

5、亚麻籽：1斤亚麻籽出油0.35——0.4斤（产地决定出油量）（可在微波炉预热5分钟）

6、山茶籽：1斤山茶籽出油0.35——0.4斤（产地决定出油量）（可在微波炉预热5分钟）

7、葵花籽：1斤葵花籽出油0.5——0.55斤（产地决定出油量）（可在微波炉预热5分钟）

含有丰富的亚油酸和维生素a，b，d和e，并富含不饱和脂肪酸。所以国外被誉为“保健佳品”、“高级营养油”或“健康油”等。葵花籽油含的胡萝卜素在被人体吸收后可转化成维生素a，它可以预防夜盲症、皮肤干燥等症，并且有抗癌作用。

人群食用建议 孕妇：建议——核桃、花生油（补充营养，促进幼儿成长）

儿童：建议——亚麻籽、核桃油（帮助大脑发育、增强抵抗力）

老人（高血压、高血脂、动脉硬化）：松子、亚麻籽油（降低血脂，缓解动脉硬化）

食材辅料用法 1、芝麻辅材：低脂、无胆固醇，兑入适量温水搅拌均匀即可（芝麻糊） 2、

花生辅材：低脂、无胆固醇，放入热锅内兑入适量温水翻炒即可（花生酱） 3、

核桃：低脂、无胆固醇，放入容器内加入鸡蛋面粉拌匀，放入锅内用榨出的核桃油煎炸（核桃饼）

"供应家用榨油机 多功能全自动榨油机 花生芝麻大豆榨油"的类型为榨油机，型号是WM-125A，适用对象为菜籽,茶籽,大豆,花生,芝麻，处理量是2（kg/h），产品类型全新，品牌是唯美，加工定制为否，配用动力是0.25（kw）