

不锈钢 浆渣自分离磨浆机 豆浆机 豆腐机 磨豆机 家用磨浆机

产品名称	不锈钢 浆渣自分离磨浆机 豆浆机 豆腐机 磨豆机 家用磨浆机
公司名称	永康市北湾工贸有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:磨浆机 品牌:北湾
公司地址	浙江省永康市西城西塔2路2-1号第三幢二楼北面
联系电话	86 0579 87370227 13967932189

产品详情

另需购买标配型:砂轮,滤网拍下后联系客服修改总价格.

发明应用多项国家专门技术，一举改变了同类产品的低效率、高耗能、清洗拆装难、部件易损的弊端，技术性能有了重大突破，主要表现在：1、应用斜齿型磨浆机砂轮技术，使该机生产效率和千瓦时产量等主要技术指标均达到和超过机械部《大豆磨浆机产品质量分等》标准的优等品水平。2、应用磨浆机动砂轮定位装置专利技术，使该机重复使用复位准确，运行稳定可靠。每次作业完毕拆卸--彻底清洗--重装再使用仅用2--3分钟。并可延长主要部件--滤网架的使用寿命5--10倍。3、应用磨浆机静砂轮联结装置专利技术，使该机更换静砂轮省时又省力，并且可延长主要部件--砂轮座的使用寿命5--10倍。4、独特的整体设计和表面处理技术，使该机结构紧凑合理，坚固耐用，外型精美，卫生洁净。5、应用磨浆机可调拨料器技术，使该机性能更佳，并可适当不同粒度，不同硬度的水浸大豆在电压180v--240v情况下正常作业。该产品荣获国家级、省部级多项殊荣。整机性能处于国内领先水平，主要技术性能达到国际先进水平。

用途：自分渣磨浆机用于水浸豆类磨浆、制作豆腐等食品的浆料。

新鲜指数a、最好在做出2小时内喝完，尤其是夏季，否则容易变质；

b、最好是现做现喝，对于新鲜度没把握的最好不要随便喝。

浓度指数

a、好豆浆应有股浓浓的豆香味，浓度高，略凉时表面有一层油皮，口感爽滑；

b、劣质豆浆稀淡，有的使用添加剂和面粉来增强浓度，营养含量低，均质效果差，口感不好。

豆浆的做法营养价值：豆浆含有丰富的植物蛋白，磷脂，维生素b1、b2，烟酸和铁、钙等矿物质，尤其是铁的含量，比其他任何乳类都丰富。豆浆是防治高血脂、高血压、动脉硬化等疾病的理想食品。多喝

鲜豆浆可预防老年痴呆症，防治气喘病。豆浆对于贫血病人的调养，比牛奶作用要强，以喝热豆浆的方式补充植物蛋白，可以使人的抗病能力增强，调节中老年妇女内分泌系统，减轻并改善更年期症状，延缓衰老，减少青少年女性面部青春痘、暗疮的发生，使皮肤白皙润泽。

功效：性味甘微寒。能补脾益胃，清肺润燥，利尿。用于脾胃虚弱，少食消瘦；痰火喘咳（或哮喘）；用以补虚，一般可单用煮沸或煮粥食；若治喘咳，可加饴糖；治妇女带下，可配白果；治淋证，可冲入六一散（滑石、甘草共为末）；此外，妊娠高血压综合症，每日以豆浆2000ml，加糖 200g，连服2~4天，能使水肿消退，血压下降。

玉米豆浆—完美蛋白质早餐饮品组合

大家都知道蛋白质是人体的重要生命物质，它是构成人体器官及细胞的重要成份，它担负着更新和修补组织、细胞的重要作用，同时也参与人体的新陈代谢，是生长发育的重要物质基础。蛋白质的基本单位就是氨基酸，但每种食物蛋白质中的氨基酸含量及种类是不一样的，这就需要在选择和制作美食时，做到合理搭配，使得氨基酸在食物中互补平衡，提高食物的营养价值，为身体提供充足全面的营养物质，黄豆和玉米的混合食用就是典型的合理搭配、蛋白质互补的一款例子，黄豆营养丰富，但其蛋白质中的蛋氨酸含量却比较低，如果单独食用黄豆及其制品，低含量的蛋氨酸会限制其它丰富的氨基酸的吸收和利用，如果搭配玉米一起食用，玉米中丰富的蛋氨酸可以补足黄豆蛋白质中的缺陷，让黄豆的营养价值充分得到利用，如果单独食用玉米呢？

玉米的蛋氨酸虽然丰富，但它的赖氨酸和色氨酸却非常少，这同样会影响玉米营养价值的充分利用，而黄豆中却含有丰富的赖氨酸和色氨酸正好可以补足它的缺失，所以，建议大家在制作豆浆的时候，添加一些玉米，能让您的早餐饮品更营养更合理。

明目强身黑豆浆&豆渣饼

材料：豆浆材料：黑豆50克、核桃仁20克、芝麻10克、水（水和豆子的比例参照豆浆机说明书）

豆渣饼材料：豆渣、糯米粉、糖、油。

做法：

- 1、豆浆材料，黑豆、核桃仁、芝麻。
- 2、提前6小时将黑豆洗净泡软。
- 3、将材料放入豆浆机中，按指示放入适量清水，做成豆浆。
- 4、将豆浆过滤，豆渣滤净水待用。
- 5、在豆渣中加入适量糯米粉和糖，一边加一边用筷子搅拌，直到豆渣能揉成面团，大约需要100克糯米粉。
- 6、将和好的豆渣粉团揉成大小合适的团，做成饼，煎锅烧热，放入适量油，放入豆渣饼煎成两面金黄即可，吃的时候可以搭配炼乳、果酱等。

核桃仁：含有丰富的维生素e，有滋润肌肤、乌发的作用，常吃可延年益寿、美容强身。维生素e还能预防白内障的发生，因为维生素e具有强抗氧化性，能减少氧自由基对细胞重要成分的改变和破坏。还能减少和防止脂褐质的产生与沉积，从而保护了细胞膜磷脂成分中不饱和脂肪酸，对稳定生物膜的结构，保持膜结合酶的活力和受体有良好作用。维生素e能使生物膜发挥正常的生理功能，并能推迟细胞的衰老。

芝麻：有益肝、补肾、养血、润燥、乌发、美容作用，黑芝麻的维生素e含量是植物性食物里面最高的，将核桃仁与黑芝麻研碎后混合食用，可增加皮脂分泌，改善皮肤弹性，保持皮肤细腻，延缓衰老，并迅速补充体力。

黑豆：黑豆有健脾利水，消肿下气；滋肾阴，润肺燥，制风热而活血解毒；止盗汗，乌发黑发以及延年益寿的功能。能够滋补肝肾，而肝肾的健康对改善视力有很大的帮助。黑豆中富含抗氧化成分——花色素和对眼睛有益的维生素a。这两种重要的营养素不仅能缓解眼睛疲劳，也助于防止视力下降。

从前想喝豆浆都是出外买回来，现在好了自己在家就可以打豆浆了！黄豆泡好直接就可以打特别的方便现在人们都懂得养生了！在原豆浆的基础上添加了更多的营养物质，使豆浆的营养更加的丰富什么枸杞呀，花生呀，核桃仁呀，五谷豆类等等，就连蔬菜也可以加到豆浆里！长期喝这样的豆浆那好处可就多了去了头天晚上就把黄豆泡上，早上起来直接就可以打豆浆！豆浆机可以直接加热，俺用厨房粉碎机打豆浆，最后再把豆浆拿到火上去加热就可以。厨房粉碎机的好处是一机可以多用！好用真实惠红枣具有补血的功效！大都富含丰富的卵磷脂和植物蛋白！这款豆浆口感清甜，营养丰富，特别是女士要经常喝这样的豆浆，可以养颜补血，让女人的优点得到完美的体现

原料：黄豆一小碗，大米多半碗，红枣5棵

1 黄豆提前一晚泡发

2 大米洗净沥干水分，红枣洗净去核

3 将原料倒入粉碎机里

4 加适量的清水

5 过滤豆渣

6 小火慢煮，一定要煮熟煮透

糯米芝麻黑豆浆

一头乌亮的黑发一直是lg的骄傲，并常用这个资本来嘲笑我烫染的失去光泽的曾经的秀发．．．前些日子竟然在lg头上陆续发现两根白发，尽管岁月不饶人，尽管早晚难逃华发．．．但在这一头黑发中，白的格外刺眼，刺到些许心痛．．．

这款黑豆浆因为添加了糯米，具备了爽滑的口感选它，是因为它的生津养发功能

<糯米芝麻黑豆浆>（方子来自豆浆机自带食谱）干黑豆1/2杯，干糯米1/2杯，黑芝麻1 / 5杯1．干黑豆泡10小时左右2．干糯米，黑芝麻和泡好的黑豆混合放入豆浆机杯体中，加水，通电，自动完成3．碗中先放适量白糖，冲入热豆浆，这样可以给白糖杀菌功效：祛风除热，调中下气，活血，解毒，利尿，明目，滋养肝肾，补肺气，润燥滑肠，生津养发．

豆浆是一种老幼皆宜、价廉质优的液态营养品。清晨，喝一碗豆浆吃几个小笼包子，这种传统的吃法既方便又营养。

学者认为，喝豆浆有如下好处：

1、强身健体

每百克豆浆含蛋白质4.5克、脂肪1.8克、碳水化合物1.5克、磷4.5克、铁2.5克、钙2.5克以及维生素、核黄

素等，对增强体质大有好处。

2、防止糖尿病

豆浆含有大量纤维素，能有效的阻止糖的过量吸收，减少糖分，因而能防止糖尿病，是糖尿病患者日常必不可少的好食品。

3、防治高血压

豆浆中所含的豆固醇和钾、镁，是有力的抗盐钠物质。钠是高血压发生和复发的主要根源之一，如果体内能适当控制钠的数量，既能防治高血压，又能治疗高血压。

4、防治冠心病

豆浆中所含的豆固醇和钾、镁、钙能加强心肌血管的兴奋，改善心肌营养，降低胆固醇，促进血流防止血管痉挛。如果能坚持每天喝一碗豆浆，冠心病的复发率可降低50%。

5、防止脑中风

豆浆中所含的镁、钙元素，能明显地降低脑血脂，改善脑血流，从而有效的防止脑梗塞、脑出血的发生。豆浆中所含的卵磷脂，还能减少脑细胞死亡，提高脑功能。

6、防治癌症

豆浆中的蛋白质和硒、钼等都有很强的抑癌和治癌能力，特别对胃癌、肠癌、乳腺癌有特效。据调查不喝豆浆的人发生癌症的概率要比常喝豆浆的人提高50%。

7、防止支气管炎

豆浆所含的麦氨酸又防止支气管炎平滑肌痉挛的作用，从而减少和减轻支气管炎的发作。

8、防止衰老

豆浆中所含的硒、维生素e、c，有很大的抗氧化功能，能使人体的细胞“返老还童”，特别对脑细胞作用最大9、防止老年痴呆、艾滋病、便秘、肥胖等

豆浆尽管营养，但也不少禁忌，喜欢喝豆浆的朋友，可要看清楚哦！

喝豆浆的禁忌：

1、忌喝未煮熟的豆浆

很多人喜欢买生豆浆回家自己加热，加热时看到泡沫上涌就误以为已经煮沸，其实这是豆浆的有机物质受热膨胀形成气泡造成的上冒现象，并非沸腾，是没有熟的。

没有熟的豆浆对人体是有害的。因为豆浆中含有两种有毒物质，会导致蛋白质代谢障碍，并对胃肠道产生刺激，引起中毒症状。预防豆浆中毒的办法就是将豆浆在100 的高温下煮沸，就可安心饮用了。如果饮用豆浆后出现头痛、呼吸受阻等症状，应立即就医，绝不能延误时机，以防危及生命。

2、忌在豆浆里打鸡蛋

很多人喜欢在豆浆中打鸡蛋，认为这样更有营养，但这种方法是不科学的，这是因为，鸡蛋中的黏液性蛋白易和豆浆中的胰蛋白酶结合，产生一种不能被人体吸收的物质，大大降低了人体对营养的吸收。

3、忌冲红糖

豆浆中加红糖喝起来味甜香，但红糖里的有机酸和豆浆中的蛋白质结合后，可产生变性沉淀物，大大破坏了营养成分。

4、忌装保温瓶

豆浆中有能除掉保温瓶内水垢的物质，在温度适宜的条件下，以豆浆作为养料，瓶内细菌会大量繁殖，经过3~4个小时就能使豆浆酸败变质。

5、忌喝超量

一次喝豆浆过多容易引起蛋白质消化不良，出现腹胀、腹泻等不适症状。

6、忌空腹饮豆浆

豆浆里的蛋白质大都会在人体内转化为热量而被消耗掉，不能充分起到补益作用。饮豆浆的同时吃些面包、糕点、馒头等淀粉类食品，可使豆浆中蛋白质等在淀粉的作用下，与胃液较充分地发生酶解，使营养物质被充分吸收。

7、忌与药物同饮

有些药物会破坏豆浆里的营养成分，如四环素、红霉素等抗生素药物。

不宜喝豆浆的人群

- 1、急性胃炎和慢性浅表性胃炎患者不宜食用豆制品，以免刺激胃酸分泌过多加重病情，或者引起胃肠胀气。
- 2、豆类中含有一定量低聚糖，可以引起嗝气、肠鸣、腹胀等症状，所以有胃溃疡的朋友最好少吃。胃炎、肾功能衰竭的病人需要低蛋白饮食，而豆类及其制品富含蛋白质，其代谢产物会增加肾脏负担，宜禁食。
- 3、豆类中的草酸盐可与肾中的钙结合，易形成结石，会加重肾结石的症状，所以肾结石患者也不宜食用。
- 4、痛风是由嘌呤代谢障碍所导致的疾病。黄豆中富含嘌呤，且嘌呤是亲水物质，因此，黄豆磨成浆后，嘌呤含量比其他豆制品多出几倍。所以，豆浆对痛风病人不宜。

售后服务：

- 1、自购机之日起，在正常使用情况下，三个月内如发现确因制造质量问题，厂方给予免费修理或更换零件。
- 2、因用户操作不当，超负荷，碰撞，进入异物等原因而造成零件或整机损坏的，本厂提供服务，一切费用由用户承担。
- 3、轴承、螺栓、皮带等标准件不在三包之内。

4、电机 免费保修一年。如自行维修有困难，可将整机邮寄回我公司。您将得到免费维修。（因用户操作不当，而电机损坏的，将收取相应的费用）

5、超过保修期后，如机器损坏，照样提供邮寄维修服务，但对个别部件将收取成本费。

物流：本店大部分食品机械因为重量原因以走物流为主，运费我们设置直达各省会城市的运费，中转费提付，请确保拍下后电话号码和姓名一致，否则造成的损失买家自行承担。

免责声明：本店所售食品机械一经售出，不允许退换货，如执意要退换货的，切要承担货物本金的20%的违约金，机械类产品来回换货的损失是非常庞大。因此希每位买家在拍下产品的同时也着眼于我们的角度出发，问好一切应该注意的事项，以免发生不愉快，在此感谢您的支持我们才得以壮大，谢谢

本产品的加工定制是是，种类是磨浆机，品牌是北湾，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备，售后服务是电机保修6个月