

# 电热 燃气多功能豆奶机 不锈钢外壳豆花机 豆浆机 伊东ET-09G

产品名称	电热 燃气多功能豆奶机 不锈钢外壳豆花机 豆浆机 伊东ET-09G
公司名称	深圳市南山区雄跃酒店用品批发商行
价格	面议
规格参数	加工定制:否 种类:豆浆机 品牌:伊东
公司地址	广东广州市番禺区大石镇沙溪村南方沙溪酒店用品城九街12号
联系电话	86 020 31145156 18620722641

## 产品详情

### 主要参数

产品型号	豆浆产量 (kg/h)	煮豆浆	额定电压 (v)	电机功率 (kw)
et-10g	80	煤气	220/380	1.1

原料：大豆4-5 kg，白糖2-3 kg。

表一：主要性能参数

### 工作原理

将浸泡好的黄豆由磨浆机进行浆渣分离，分离后的豆浆在煮浆桶内由蒸汽包产生的蒸汽进行高温去腥、均质、乳化，从而制作出新鲜的豆奶原浆。

### 安装与调试

## （一）安装：

1、将机器置于干净卫生、离墙有一定距离，便于连接自来水及便于排水的地方，按机器上面的标记，将自来水管接入机器进水管，将排水管的出口接入排水沟或下水道，应保证从机器到排水沟的连接管由高到低，防止因管中有积水而影响机器正常排放，调节机器子弹脚使机器平稳。

2、电源：（1）、220v、50hz，采用单相三线制，用6mm<sup>2</sup>铜芯线为电源进线，配备50a漏电开关；

（2）、380v、50hz，采用三相五线制，用4mm<sup>2</sup>铜芯线为电源进线，配备30a漏电开关；

（3）、将双色地线必须牢固接地；

## （二）调试：

1、将磨浆机上的漏斗拿开，松开磨浆机反搭扣，打开磨盖检查上下砂轮是否固定紧。

2、用手转动滤网架，看看电机转动是否灵活，盖上磨盖，锁紧搭扣，沿磨浆机“粗”的方向适当松开磨盖上的手柄，拨动滤网架，使之旋转自如（上、下砂轮不接触），将漏斗还原。

3、接通电源，打开磨浆开关，电源指示灯亮，启动磨浆机，让少量自来水进入磨浆机，再沿标识“细”的方向缓缓转动磨浆机上的手柄，到能从出渣口听到轻微的嚓嚓响声时，即可关闭开关。

4、逆时针方向旋开水阀加水到蒸汽包内，这时会看见水标尺内水位慢慢上升，直到最高水位时，再顺时针旋转关闭进水阀。

5、顺时针旋动温度控制器（开），点动加热开关，加热指示灯亮。逆时针旋闭温度控制器（关），加热指示灯灭，完成调试。

6、以上工作完成后，便可制作豆奶了。

## 操作方法

### （一）磨浆：

1、磨浆前，检查蒸汽包水位是否达到液位计最高水位，特别注意液面计水位下降到至最低水位线时必须

马上补水至最高水位。

2、按磨浆开关，指示灯亮，旋转进磨水阀，边调节磨浆水量，边放部分黄豆到漏斗中，水量大小以出渣口排出的豆渣松散，不含浆为宜，随后将黄豆入漏斗中磨浆，直至煮浆桶内豆浆达到桶内最高处；即是桶容积的2/3。豆浆量不可超出最高煮浆量，一般煮浆量为桶容积的2/3为宜。

（二）蒸煮、出奶：

1、盖好煮奶桶盖。

2、调节温度控制器，将温度指针旋转至100。按加热开关，加热指示灯亮，当豆奶温度达到设定，即自动截断电源，加热指示灯灭，停止加热，豆奶就制作完毕。

3、按比例将调味料放入储奶桶，在出奶口下面放好容器，缓慢开启出奶阀出奶。

4、排放豆奶时会有大量蒸汽喷出应缓慢开启，以免烫伤。

（三）清洗、关机：机内豆奶放完后，按下列要求清洗。

1、磨浆机：

打开磨盖，将残渣清理干净，用微量清水和抹布擦洗磨浆机内壳，严禁用水直接冲洗，洗净后将磨浆机、漏斗还原，按动磨浆机开关和进磨水阀空磨1—2分钟。

2、煮浆桶及桶内蒸汽管：

将蒸汽管拆下，放水清洗干净煮浆桶，疏通蒸汽管上小孔，洗净后装好。每次清洗时必须注意蒸汽管上小孔的疏通。

3、关机：以上工作做完后，关闭电源开关、关闭出奶阀、水龙头阀门、进水阀、打开排水阀。

关于大豆的浸泡方法

1、将大豆摘去砂石等杂物后，用水洗净。

2、将洗净的大豆，放在水中浸泡，浸泡大豆时，原料与水的比例为1：25左右，夏天4~6小时，冬天8~10小时，当豆皮平滑而涨紧，手指掐之易断，断面已浸透无硬芯即可。

3、将泡好的大豆，滤去污水，再用清水冲洗两遍，即可进磨。

4、若在磨前，将泡好的大豆洗净后，再在开水中浸泡5分钟再磨，这对提高豆奶质量及味道大有好处。

## 十、各种豆奶及豆制品制作方法

(一)、本机可按不同配料制成各种口味的豆奶，在做普通豆奶时，随白糖一起放250克奶粉、适量咖啡、香料等，可分别制成强力营养豆奶、咖啡豆奶、果味豆奶、加冰(或冰冻)后，可制成冰冻豆奶。

### (二)、花生奶的制作工艺：

1、将洁净的花生米，用清水浸泡，其时间为：夏天4~6小时，冬天为8~10小时。

2、花生米与奶之比为1：15，即1kg花生米可制花生奶15kg。

3、将泡好的花生米洗净上机磨浆，请反复磨3—4次，以提高出浆率。

4、其余制作过程与制作豆奶相同。

### (三)、豆腐花的制作工艺过程：

1、将制好的豆奶放入适当的保温容器内待用。

2、取定量食用熟石膏粉用6倍至8倍清水调匀待用(其熟石膏粉与干大豆之比为1：40左右，即1

kg 左右石膏粉可制作 40 kg 的大豆或400kg豆腐花。 )

3、等豆奶的温度降至80 左右时，将调匀的食用熟石膏水溶液缓慢地倒入豆奶中，同时用勺子不断搅拌均匀，并立即将容器盖好，且不得碰撞摇动。

4、等待约10分钟，美味鲜嫩且营养丰富的豆腐花就制好了，可根据顾客口味调配出各种风格的美味小食。

本产品的加工定制是否，种类是豆浆机，品牌是伊东，型号是ET-09G，产品用途是豆奶机豆花机豆浆机，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备,调料加工厂设备，电压是220（V），功率是1.1（kw），外形尺寸是940\*560\*1210（mm），净重是80（kg），包装是塑膜，售后服务是整机保修半年，规格是燃气09G,电热10G