

提供 多功能水果榨汁机外观设计 搅拌机创意设计

产品名称	提供 多功能水果榨汁机外观设计 搅拌机创意设计
公司名称	宁波卓一工业设计有限公司
价格	面议
规格参数	设计类型:家电设计 加工定制:否
公司地址	宁波海曙后莫家巷23号1-7
联系电话	86 0574 87091896 13626846577

产品详情

宁波卓一设计机构，主营工业设计，品牌设计。内容涵盖：市场调研，产品分析，草图创意，外观设计，结构设计，手板模型制作，模具跟踪等。此服务为家用电器榨汁机设计服务，

榨汁机是一种可以将果蔬快速榨成果蔬汁的机器，小型可家用。它早在1930年由诺曼·沃克博士（dr. norman walker）发明，这位博士因发明世界上第一款榨汁机而闻名于世，被誉之活性果汁机之父。在此基础上，后来由设计师们改进出不同款式及不同原理的榨汁机，比如skg榨汁机、九阳榨汁机以及飞利浦榨汁机等。

中文名：	榨汁机	适宜人群：	时尚男女，老人儿童， 中年人士
外文名：	juicer	额定电压：	220v
主要食用功效：	保持营养均衡，补充维 生素矿物质		

市场分析

在中国大陆这个庞大的市场，榨汁机行业处于高速增长期。榨汁机在我国普及率还很低，但是已经逐渐被消费者熟悉，销量增长比较迅速。

榨汁机的消费群体主要有两类：一类是有孩子或老人的家庭，孩子容易挑食而老人牙齿不好，自己榨果汁可以满足他们摄入足够的营养；另一类是追求时尚及生活品位的年轻人，榨

汁机满足了他们崇尚个性口味的需求。随着生活质量的提高，消费者的心态由最基本的生活需要开始向营养健康的品味生活过渡，这为榨汁机更加普及提供了可能。而无论是榨汁机还是食品处理器，都处于市场的导入期，对于大多数消费者而言还是奢侈品，企业如何引导消费者的消费观念至关重要。中国榨汁机市场处于导入期，一方面因为榨汁机进入中国市场较晚，而更主要的原

因是国内消费水平还较低，消费者还没有形成饮用鲜榨果汁的消费习惯。榨汁机作为新型小家电产品，普及率还不高。传统型小家电虽已普及，是一种生活品味和生活时尚的代表。对于新型小家电来说，应该具有较大的发展空间。

主要部件

一般榨汁机包括：主机、刀片、滤刀网、出汁口、推果棒、果汁杯、果渣桶、顶盖。

功能分类单功能

功能解析：

榨汁机

（又称果汁机）做纯果汁。启动机器以后，电机带动刀网高速旋转。把水果蔬菜从加料口推向刀网，刀网的尖刺将果菜削碎，在刀网高速运转所产生的离心力的作用下，果渣飞出刀网进入渣盒，而果汁穿刀网流入果汁杯。

优点：

在电动食品加工机械里面，只有这种机械才能制造出纯果汁。要喝纯果汁的朋友一定要认准购买。

缺点：

功能单一，除了做纯果汁以外其他基本都不能做。

搅拌机

用电机带动刀片高速旋转以达到搅拌、粉碎、切割食物目的的机器统称为食物搅拌机。市面上的搅拌机大多数是合搅拌机，包括：一个豆浆杯、一个研磨杯、一个绞肉杯。也有少量产品是合搅拌机，比合的少一个功能模块，消费者在选购的时候一定要向店家询问清楚。

功能解析：

1、打豆浆把适量干豆用清水浸泡小时后，倒入装好滤网的豆浆杯中，加水至豆浆杯的最大水量刻度线以下的合适位置，启动机器，开始粉碎。清水迅速变为白色混浊，并浓度越来越高。

2、研磨 家里经常会有需要研磨的时候，如常用的调料花椒面、辣椒面等，也有某些菜品的辅料，如做粉蒸肉需要的米粉，做朝鲜打糕或四川糍粑所需的黄豆面，都需要用到搅拌机的研磨功能。可以说，研磨功能为在家里制作更专业的美食提供了可能。

3、绞肉 搅拌机的绞肉功能一般适合绞少量碎肉，用于做丸子、饺子馅等食品。

4、水果搅拌 水果搅拌是消费者关注的一个搅拌机的重要功能，也是消费者容易混淆的一个功能。许多搅拌机都打出了榨汁机的招牌，再次，本人要提醒读者，搅拌机都是无法做出纯果汁的。搅拌机对水果

的处理主要有两种方式：第一种是使用豆浆杯，把水果放入豆浆杯网罩里，加入水、牛奶或其它饮料作为溶液，启动搅拌机进行搅拌。这种方式可以把水果的果汁溶入到溶液里，得到混合果汁，并且可以用豆浆杯网罩分离大部分果渣；第二种是直接把水果放入豆浆杯，不使用网罩，加入水、牛奶或其它饮料作为溶液，启动搅拌机进行搅拌。这种方式可以把果汁、果渣和溶液一起混合，得到一杯混合水果饮品。

1) 豆浆（十字刀）：黄豆浸泡一天，捞出放入滤网容器加水，旋紧刀具盖，经由主机尽心打磨，滤出煮开即成

2) 补身（一字刀）：芝麻，胡桃，杏仁，冰糖经由主机打磨成超细粉状参合服用。

3) 养身（十字刀）：苹果，柑橘，香蕉，草莓，桃子等加净水打磨成果肉汁水饮用。

4) 护肤（十字刀）：黄瓜，芦荟打泥，做面膜。

5) 厨用（一,十字刀）：肉浆，鱼浆，蛋浆，蒜泥，姜泥，碎冰块，碎冰糖等备用

选购方法

1. 材质：首选食品级304不锈钢材质，此种材质磁铁吸不住，耐腐蚀易清洁。塑料及可被磁铁吸住的不锈钢材质，果汁易被氧化，材料容易被果汁腐蚀、生锈和产生细菌。

2. 功率：首选大功率榨汁机，推荐800w及以上功率，功率越大，转速越快，出汁率越高，且大于26000转/分转速的榨汁机，能够破壁水果细胞膜，释放更多营养，口感也更好。

3. 刀网设计：刀网属于易磨损部件，家电业已经推出具有镀钛涂层的刀网，极大的提高刀网的硬度和使用寿命。刀网的直径也是一条重要指标，直径大的刀网能够持续保持出汁率，直径小的刀网易被果汁堵塞，不能持久榨汁。

4. CCC认证：榨汁机属于强制3c认证产品，购买时一定辨别清楚产品是否有3c认证避免买到劣质产品，带来安全隐患。

使用方法

1、将中机架竖直对准主机，放下，装配到位。

2、将榨汁网底部对准电机轮按压下，两手用力要均匀，确认压到位，旋转几下看有无刮中机架。（提起则为拆开）

3、装入顶盖，并扣上安全扣。（扣安全扣时，请先将扣的上部扣上，再往下压，即可扣到位。拆时刚好相反，请先将扣的底部打开，即可打开安全扣）

4、试一下机，看工作是否正常，如噪音或震动偏大，可再装过，将榨汁网换个方位压入会有好的效果。

- 5、先将菜水果之类去皮去核，洗净备用，个头大于加料口的请切小。
- 6、将果汁杯放于出汁口，大集渣斗放于出渣口。
- 7、开启机器，将水果蔬菜放入榨汁机，用推料杆压下，即可榨出新鲜美味的果汁。
- 8、榨出汁后，有些榨汁机为了方便客户，其盛汁装置是外置的，需要把再把果汁倒进自己的杯子。
- 9、倒掉果渣，准备清洗。

清理保养保养

- 1、榨完果汁后，将榨汁机与电源断开，分离杯桶与主机。先把机器简单清理一下，不要让机器中的果渣等杂物凝结，这样会给接下来的清洁带来一定的麻烦。
- 2、有条件的可将刀头拆卸下来，但次数不宜过于频繁，刀头处容易缠绕水果及其他食物的纤维或残渣，应先顺着缠绕的方向将残渣拽出，再用水冲洗。
- 3、家里有废旧的小毛刷或牙刷千万不要丢弃，它们在清理小地方的时候别具功效，这样清洁的效果更好。
- 4、如果刀头是用来绞肉的话，将剩下的馒头掰成馒头渣，放入搅拌机进行搅拌，这样能够有效吸附肉末等，清洁起来比较干净。
- 5、外观的清洁比较简单，用抹布擦拭即可，切记不能用水冲洗，或者用硬物刮洗，以免造成表面伤害，底座不能浸入水中，以免电机的绝缘部分被破坏。

清理技巧

- 1、用榨汁机绞水果是最经常的事，而且榨完水果后，清洗也不容易。
- 2、这时我们可以将榨汁机刀头上堵塞的纤维条，按榨汁机绕的方向慢慢抽出，不要太大力哦！
- 3、然后进行清洗，其他的部位可以用钢丝球刷洗，但不能太过用力。

部分食谱葡萄柠檬汁

榨汁机食谱

功效：令肌肤嫩滑、面色红润。柠檬含有丰富的维他命c及枸橼酸，加上葡萄。

材料：葡萄150克；柠檬1个；蜂蜜适量。

做法：将葡萄洗净；柠檬连皮对切为四份；将葡萄、柠檬放入榨汁机内压榨成汁；倒进杯中加入蜂蜜拌匀即成。

雪梨香蕉生菜汁

功效：能改善晒伤、粗糙的皮肤材料：雪梨1个；香蕉1条；生菜100克；柠檬1个。

做法：

- 1.雪梨洗净去皮，切成可放入榨汁机内的大小。
- 2.香蕉去皮切成数段。
- 3.生菜洗净，包裹着香蕉。
- 4.柠檬连皮对切为四份，去核。
- 5.将所有材料顺序放入榨汁机内压榨成汁。

心得：加入蜂蜜与冰块，可令果汁更冰凉清甜。

苹果甘荀汁

功效：美化肌肤、消除倦容。此果汁由于加有红萝卜，因此可以预防及治疗便秘。

材料：士多啤梨10粒；苹果1个；红萝卜1条；蜂蜜2汤匙；柠檬汁适量；冰块数粒。

做法：

- 1.士多啤梨用盐水洗净，去蒂，切成两半。
- 2.苹果洗净，连皮切成两半后，再各切成四等分。去核，泡浸在盐水中。
- 3.红萝卜洗净切成条状。
- 4.在榨汁机容器内加进蜂蜜及冰块。
- 5.顺序将士多啤梨、加进柠檬汁拌匀即成。
- 6.将果汁倒入杯中，加进柠檬汁拌匀即成。

心得：要选择新鲜的士多啤梨，须留意颜色是否鲜艳，蒂是否嫩绿。

葡萄柚芒果汁

材料：葡萄柚 1/4 个，芒果 120 g，牛乳150cc，脱脂牛奶 2 - 3茶匙，蜂蜜适量，冰块适量。

制作：葡萄柚、芒果去皮切块，连同牛乳、脱脂牛奶、蜂蜜、冰块一起放入搅拌器中搅成原汁即可。

功效：可增进食欲，消除疲劳，具有稳定血压等效果。

夏日水果冰

- 1.准备好水果丁。

- 2.准备好炼乳和果酱。
- 3.冻好冰块。
- 4.准备好榨汁机，将冰块放入榨汁机，打碎成刨冰。
- 5.到入刨冰，加上水果丁，再加上炼乳和蓝莓果酱。喜欢吃糖的还可放白糖。

雪梨香蕉生菜汁

功效：能改善晒伤、粗糙的皮肤

材料：雪梨1个；香蕉1条；生菜100克；柠檬1个

做法：

- 1.雪梨洗净去皮，切成可放入榨汁机内的大小。
- 2.香蕉去皮切成数段。
- 3.生菜洗净，包裹着香蕉。
- 4.柠檬连皮对切为四份，去核。
- 5.将所有材料顺序放入榨汁机内压榨成汁。

心得：加入蜂蜜与冰块，可令果汁更冰凉清甜。

香蕉杂果汁

功效：美化肌肤，且对便秘者有帮助。

材料：香蕉1条；苹果1个；橙一个；蜂蜜一汤匙；冰水1/2杯

做法：

- 1.苹果洗净，剥皮去核，切成小块，浸于盐水中
- 2.橙剥皮，去除果囊及核或用绞柠檬器绞汁
- 3.香蕉剥皮，切成数段
- 4.将所有材料放入搅拌机内约搅拌30至40分钟。

心得：

- 1.苹果切开后，最好浸在盐水中，这样做可防止果肉变黄。
- 2.香蕉要买熟透的。在制作果汁时，要在使用前才必，否则切开后放置太久会变色。

香蕉蜜桃鲜奶

功效：令肌肤嫩滑。

此果汁营养极高，含有丰富维他命、钙质、矿物质、对美容及健康都非常有益？

材料：香蕉1条；蜜桃1个；鲜奶1/2杯；蜂蜜1汤匙；柠檬汁适量。

做法：

- 1.香蕉去皮，切成数段
- 2.蜜桃洗净、削皮及去核，切成小块
- 3.将以上材料及蜂蜜放进搅拌机内约搅拌40秒
- 4.将果汁倒入杯中，加入柠檬数滴，即成美味饮品。

心得：1.可用士多啤梨替代蜜桃，效果与味道俱佳。

2.害怕肥胖的人仕，可选择用低脂肪鲜奶。

李子汁

功效：对粗糙及晒伤的皮肤有助益。

荔枝苹果鲜汁

材料：李子3个；蜂蜜适量；豆浆半杯；冰块数粒。

做法：

- 1.去掉李子的皮及核。
- 2.将蜂蜜及豆浆放入搅拌机内搅拌15秒。
- 3.加入冰块搅拌10秒。
- 4.最后加入李子搅拌40秒即成。

心得：在果汁中加入少许柠檬汁，味道更佳。

士多啤梨生菜汁

功效：有助消除雀斑、褐斑、暗疮、面疱等毛病，对改善晒伤、过敏的皮肤亦有效。

士多啤梨含有枸橼酸，枸橼酸能使细胞功能活泼，故此常饮这果汁可保持容貌年轻。

材料：士多啤梨5粒；沙律生菜100克；柠檬1个；冰块数粒。

做法：

- 1.士多啤梨去蒂洗净。
- 2.生菜洗净。

- 3.柠檬连皮分切四块，并去核。
- 4.将冰块先放进榨汁机容器内。
- 5.把士多啤梨和柠檬放进榨汁机容器内。
- 6.生菜卷成卷状才榨汁。
- 7.倒入杯内拌匀即成。

心得：可用卷心生菜替代沙律生菜。

苹果甘荀汁

功效：美化肌肤、消除倦容。

此果汁由于加有红萝卜，因此可以预防及治疗便秘。

材料：士多啤梨10粒；苹果1个；红萝卜1条；蜂蜜2汤匙；柠檬汁适量；冰块数粒。

做法：

- 1.士多啤梨用盐水洗净，去蒂，切成两半。
- 2.苹果洗净，连皮切成两半后，再各切成四等分。去核，泡浸在盐水中。
- 3.红萝卜洗净切成条状。
- 4.在榨汁机容器内加进蜂蜜及冰块。
- 5.顺序将士多啤梨、加进柠檬汁拌匀即成。
- 6.将果汁倒入杯中，加进柠檬汁拌匀即成。

心得：要选择新鲜的士多啤梨，须留意颜色是否鲜艳，蒂是否嫩绿。

本产品的设计类型是家电设计，加工定制是否