

多功能全自动豆腐机，豆腐机价格

产品名称	多功能全自动豆腐机，豆腐机价格
公司名称	武汉好机汇机械设备制造有限公司
价格	.00/套
规格参数	品牌:好机汇 型号:多种 电压:220/380
公司地址	湖北省孝昌县经济开发区金盛大道特1号（距武汉市30分钟路程）
联系电话	18272469833

产品详情

豆腐——这是我们每个人都吃过的价廉物美的食品。它含有人类所需的多种丰富的蛋白质和矿物质，营养价值非常高，而且很容易被人体所吸收，经常食用，能够促进人们的身体健康，所以从它发明以来，一直为中国人民所喜爱。把大豆制成豆腐，有什么好处呢？为什么人们不直接食用大豆呢？ 这我们得先从人体所需要的营养谈起。维持我们人体生命，需要蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等六大类物质。体内各种细胞的新陈代谢，构成细胞的基本材料，都需要蛋白质。蛋白质由多种氨基酸组成，氨基酸是构成蛋白质的基石。有些氨基酸人体可用其他的物质制造出来，例如甘氨酸、丝氨酸等，这些被称为“非必需氨基酸”。另一些氨基酸人体不能合成，只能从食物中获得。例如缬氨酸，苯丙氨酸、亮氨酸、苏氨酸等，称为“必需氨基酸”。含有所有必需氨基酸蛋白质，叫做“完全蛋白质”。我们食物中肉、鱼、蛋的蛋白质都属于完全蛋白质，所以都是营养丰富的食品，当然，这些食品都是动物性的。植物性食品中蛋白质含量特高，而且是不完全蛋白质。唯独大豆，不但蛋白质含量特别高，而且是不完全蛋白质。大豆的蛋白质含量几乎是鱼、肉中蛋白质的两倍，达到百分之三十六，所以大豆有“素牛肉”之称。大豆中所含的蛋白质量多质优，可是有个缺点，就是较难被人体消化吸收，只有当把大豆加工成豆腐或其他豆制品时，其中的蛋白质才变得容易为人体消化吸收了。我国古代的人民无意之中运用了这个现代研究才得以发现的秘密。他们发明了制造豆腐的方法，使豆腐成为一大食品，促进了人们的身体健康。所以我们说，制豆腐是我国劳动人民加工植物蛋白质的一大发明，这是当之无愧的。

既然豆腐是这么好的宝贝，这么才能快速有效的做出更多的豆腐呢？那就是采用现代科技研发而成的好机汇果蔬彩色豆腐机。

好机汇系列彩色豆腐机设备性能及特点：1、彩色豆腐机一机多用：采用不锈钢制造，结合生物工程防破坏技术，符合绿色食用标准，可产豆浆豆腐花，各种豆腐等多种豆制品，环保卫生，占地面积小，省时省力，从原料投放到出成品仅需15-20分钟，还可以与其他设备和工艺配套生产更多的豆制品。2、先进工艺、专业设计：采用自动控制系统，全程自动化操作，另还增加数码温度自动控制仪，同时对不同产品所需温度自行设定，具有自动提示报警功能。3、领先技术、营养保鲜：运用密闭式电子超温蒸汽加热煮浆工艺，能彻底清除豆类对人体的有害物质，并可脱腥脱臭，既可有限地防

止蛋白质的破坏，也避免豆浆出现焦糊味，保持正常原有的营养成份，并使味道更鲜美，保鲜更长。对原料清洗，灭菌和精磨都结合了先进的生物工程处理技术。高精度的工艺充分保留了原材料自身的生物成份。4、出品率高，低耗高效：采用业内最先进的磨浆分离机和生物自身控煮浆机，结合生态凝固剂及保鲜工艺，出品率高于普通设备的30%以上，同时具有自动补水功能，从洗、磨到成型，所需能耗相对要节能30%以上。5、现做现卖、成本低廉：消费者可亲眼目睹加工全过程购买，制做的各类彩色果蔬豆类制品，可现场制做，现场销售、无积压、无库存。因出品率高，工艺先进，一人操作，省时省力：

6、公司自己研发、设计、生产、全方位技术培训，全方位24小时跟踪服务，保障投资商顺利经营。

新一代豆腐机器：豆腐机与豆浆机的完美结合

新一代豆腐机区别传统，由武汉火车头独家研发生产设计的豆制品机械设备，是集豆腐机与豆浆机于一体的机械设备。好机汇食品机械品牌豆腐机是当下最为最受用户欢迎的豆腐机器、品牌与质量局势行业最好的豆腐机！

好机汇食品机械品牌豆腐机、豆浆机：价格公道，行业保证。好机汇品牌豆腐机不同传统豆腐设备，其豆腐机的组成部分是：该品牌设备采用优质不锈钢制造。豆腐机磨浆分离系统由电机、分离式磨浆机、盛浆桶组成，加热煮浆系统由吸浆泵、加热蒸汽包、煮浆桶组成；电器控制面板由电压表、电流表和交流器等组成，单独开关分别控制磨浆机、吸浆泵和煮浆系统；蒸汽包水位可通过水位计观察；配有气动双压成型机，压制成豆腐。

好机汇新一代食品机械豆腐机器，是豆制品机械设备中豆腐机与豆浆机的完美融合！