

石磨豆浆机怎样 东莞石磨豆浆机 惠辉机械

产品名称	石磨豆浆机怎样 东莞石磨豆浆机 惠辉机械
公司名称	广州惠辉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号
联系电话	17727768869 17727768869

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州惠辉机械设备有限公司

石磨豆浆机的五大特色：

石磨豆浆机—口味

机械加工:豆浆高温研磨，破坏了大豆的自然浓香，甚至还有焦糊的味道。石磨豆浆机:原汁原味、豆香浓郁、新鲜口感好。

石磨豆浆机—营养

机械加工:豆浆机械在加工豆浆时，经过高速切割、研磨、高温等几大流程，大豆的营养被严重流失。石磨豆浆机:保留了豆浆中的植物蛋白、磷脂、维生素B1、B2、铁、钙等矿物质，有益人体吸收和健康。

石磨豆浆机—设备

机械加工:豆浆机械豆浆机操作复杂、不易学会且维修成本高。石磨豆浆机:集磨浆、过滤、加热、售卖于一体，方便卫生，操作简单。

石磨豆浆机—观赏效果

机械加工:豆浆可视性差,无法吸引消费者的注意,更不具备宣传效果。石磨豆浆:原生态的石磨外观设计新颖、淳朴自然,一旦推上街头,即可产生聚众效应,增加消费者的购买欲望,具有强大的广告效应!

石磨豆浆机—可操作性

机械加工:豆浆机器危险系数高,结构复杂,非专业人士不宜掌握。石磨豆浆:操作简单,一人即可轻松操作!

石磨豆浆机青石磨磨齿均匀运转慢,能让外界的空气与磨出来的豆浆颗粒很好的接触,在一定的化学作用下,能使让黄豆充分释放蛋白质,这使豆浆既均匀又细,而且味美异常。豆浆呈均匀一致的乳白色或淡黄色,有光泽,具有豆浆固有的香气,无焦糊味、酸败味、豆腥味等其它异味,石磨豆浆机怎样,口感滑爽。石磨加工出的豆腐,质底绵软、柔嫩、洁白如雪、久煮不老、回味悠长。

我公司自创建以来,一直坚持“传承古法,凿制精品,造绿色健康食品机械”为产品生产宗旨,以“做市场先锋,走品牌之路,创建企业”为目标,以“质量就是生命,信誉促进发展,顾客尊为上帝”为准则。在激烈的市场竞争中,加强质量管理,精益求精,追求品质如一;以独特的生产工艺、完善的服务,服务社会发展自我的导向使我厂生产的石磨销量逐步上升。质量、品质、诚信的注重让我们与客户之间建立了良好的业务关系。

惠辉牌石磨豆浆机,全自动电动石磨豆浆机,采用304食品级不锈钢材质和天然青石磨,采用古法研磨的方式研磨黄豆,磨出来的豆浆也是清香四溢。

石磨加工的好处

与机械加工对比,机械加工的高温研磨会破坏豆浆的自然浓香,会使得营养严重流失,且机械操作复杂,不易学会,东莞石磨豆浆机,维修成本高,而电动石磨则没有这些缺点,电动石磨豆浆采用的是传统石磨的工艺,因其低速研磨,低温加工,磨温低的特点,既可以保留原本的营养物质,也不会破坏其原本的浓香,而且电动石磨在研磨过程中也不会加入有害添加剂,是真正安全卫生、天然绿色的健康食品。

有数据表明,天然石磨豆浆机,石磨面粉中的胡萝卜素和维生素E是其他面粉的18倍。再加上石磨和粮食作物自然摩擦,石磨含有的矿物质与粮食作物营养元素天然混合,融为一体。同时电动石磨的操作更加简单,一人就可以操作,维修起来也更加方便。

此外，与机械加工不同，电动石磨豆浆其本身就是一种宣传方式，中国有石磨工艺的传统，对人们来说，石磨代表着一种健康、天然的生活态度，传统石磨工艺也已经成为了一种情怀

石磨豆浆机怎样-东莞石磨豆浆机-惠辉机械(查看)由广州惠辉机械设备有限公司提供。石磨豆浆机怎样-东莞石磨豆浆机-惠辉机械(查看)是广州惠辉机械设备有限公司（gz-hhjx.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：廖总。