

电加热搅拌炒锅的特点和用途是什么

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 电加热搅拌炒锅的特点和用途是什么 |
| 公司名称 | 诸城市茂新机械有限公司 |
| 价格 | 38000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:茂新 型号:100L/200L/300L/400L/500L 外形尺寸:1700*1400*1550mm |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市舜王街道陈家屯村 |
| 联系电话 | 0536-6323166 18553619655 |

产品详情

许多人不明白电加热搅拌炒锅是何使用原理，其实很简单，就是在锅体夹层内加入一种特种油，比如320号或者350号导热油，通电加热油，从而加热锅。

该设备的最大特点是升温、降温均需要一定时间，连续作业尤为节能。

此外，自动控温也是很多商家特别关注的一项功能，电加热搅拌炒锅可设定好某一温度范围，在此范围内，温度的升降可控，加热更方便。

当油温升高时，锅体会发热，为了防止烫伤工作人员，我公司特别在该设备外圈围上一层不锈钢保温层，在使用安全的同时，减少热量损失。

加热均匀，调温控制温准确，传热效果好，运行成本低，工作效率高，耗能低，使用寿命长，结构紧凑，维修方便；可以降低系统和操作的复杂性。

在几乎常压的条件下，电加热搅拌炒锅可以获得较高的操作温度，可以大大降低高温加热系统

的操作压力和安全要求，提高了系统和设备的可靠性。

电加热搅拌炒锅对许多用电的厂家来说，是一种比较经济的设备，它相对电磁炒锅来说，价格便宜；相对燃气炒锅来说，节能环保，效率高。功能多样，优势多多。

电加热搅拌炒锅尤其适用于豆沙、莲蓉、水果蓉、蜜饯、枣泥、阿胶、冰皮等馅料的熬制，所以又被称为馅料炒锅、豆沙搅拌锅、高粘度物料炒锅等。

更多设备信息可咨询诸城市茂新机械有限公司魏经理18553619655

电加热搅拌炒锅：炒鸡蛋视频