行星搅拌锅的多种加热方式你选对了吗

产品名称	行星搅拌锅的多种加热方式你选对了吗
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 加热方式:燃气加热、电磁加热、蒸汽加热、电加热导热油
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

行星搅拌锅根据加热方式分别为蒸汽加热、电加热导热油、燃气加热、电磁加热。 多种加热方式用以多种高粘度和易粘锅物料的加热混合加工及其加工工艺，以期达到最佳的效果，如口感、色泽、形状等。

行星搅拌锅在业内也被称之为火锅底料炒锅、香菇酱炒锅、辣椒酱炒锅、豆沙馅料炒锅等。那么以下茂新小编就根据有代表型的用途来一一介绍各种加热方式对物料的影响。

火锅底料炒锅，一般不会采用蒸汽加热，正如大家所知，蒸汽的压力如果设为常用的0.3mpa，理论上的最高温度为133度，那么理论上的数值离我们想要的温度还相差甚远。 我们说如果增加蒸汽压力，那么对锅炉的要求，以及设备所增加的成本，已经远远高于其他加热方式，并不划算。

电加热导热油搅拌锅，采用电加热，需要380v 、50hz电压以及40kw左右的功率，但是即便我们都有这些，那么由于导热介质导热油的最高为350度，还要受到其他因素的影响。一旦导热油沸腾，于设备、人员、厂房安全隐患都非常大。即便小心操作，我们的物料温度能达到多高呢？ 答案是280度。 280度这个温度如果长时间使用，于导热油、设备都是不好的，无疑导热油的的寿命肯定要降低，我们知道，导热油也不便宜哦。

有人说电磁行星搅拌锅也不错，确实如此，温度能够达到要求，而且环保节能，卫生，实为火锅底料炒制的优质选择。

燃气型行星搅拌锅，采用天然气、液化气作为能源，那么对于火锅店来说能源易得，而且燃气炒制的高温能最好的达到火锅底料的炒制要求，炒制的火锅底料带来的味觉享受也是其他加热方式所没有的。 而对功率的低要求：3kw左右，也成为火锅底料加热方式的首选。

燃气型行星搅拌锅：熬制酱料视频