

行星搅拌炒锅和普通夹层锅的区别

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 行星搅拌炒锅和普通夹层锅的区别 |
| 公司名称 | 诸城市茂新机械有限公司 |
| 价格 | 1.00/40000 |
| 规格参数 | 品牌:茂新 型号:100L/200L/300L/400L/500L |
| 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

普通夹层锅构造简单、价格便宜，但相对来说它的使用范围也要比行星搅拌炒锅的少，普通夹层锅适用于一些低粘度物料，例如：熬粥、熬牛奶、做汤或蒸一些物料。而行星搅拌炒锅适用于辣椒酱、香菇酱、火锅底料、方便面酱料、月饼馅料及食堂带汤少的炒制菜品等高粘度的物料的炒制、煮制。相对来说，使用范围更广一些。

众所周知，行星搅拌炒锅价格远远高于普通搅拌夹层锅的价格，所以为节约成本如果只是炒制或熬制一些普通物料选择普通搅拌夹层锅即可；而一些高粘度物料就要选用行星搅拌，因行星搅拌刮边刮底，无搅拌死角，不会糊锅，节省人工，提高效率。