

燃气商用煊炒机

型号: BSF1-300G2-1

特长与用途

以煊炒为主，可实现烧、烩等功能。
主要应用于集约化、大型团膳、食堂等出品质量要求较高而单次出品份量较大的场所。

主要功能

- 微电脑自动控制
- 配置适合集约化供餐的条码扫描功能
- 自动加热与火候精确控制
- 自动精确加油、加水
- 锅具可绕主轴旋转，多角度烹饪
- 自动调速搅拌
- 自动倒菜
- 不粘锅工艺，出菜遗留少、速度快
- 自带清洗水枪，清洗方便
- 专配出菜小推车
- 燃气泄漏安全保护
- 故障自诊断及提示
- 人性化语音+灯光操作提示，7吋彩色触摸屏
- 辅助烹饪功能，烹饪突发情况灵活应对
- 设备运行、菜肴烹饪等日志记录与统计
- 多达1000个菜肴程序储存空间



选配及定制功能

- 触摸屏自主开发菜肴（设备端）
- 菜肴开发软件（电脑端）
- 条码打印机及配套软件
- 接菜盆
- 不锈钢涂层锅

规格参数

产品型号	BSF1-300G2-1	额定功率	0.7kW
额定电压/频率	AC220V/50Hz	水压范围	0.1~0.6MPa
加热类型	液化气19Y/20Y/22Y-2800Pa	最大出品量	30kg/times
	天然气10T/12T-2000Pa	单次出品时间	≤8min
净重	350kg	主机外形尺寸(长×宽×高)	1300×1200×1400 (mm)
外观颜色	不锈钢拉丝	锅具材料	不锈钢涂层锅
燃气管接口	G 1外螺纹接头	进水管接口	G 1/2外螺纹接头
安装场地宽度空间	> 1300mm	安装场地深度空间	> 1300mm
安装场地高度空间	> 1500mm	安装场地净面积	> 1.69m ²

备注：使用该机型的客户现场应为产品正面预留至少600mm操作空间；并自行配置排烟管道及通风设施，保持良好的通风排油烟条件。

※ 产品说明保留因技术进步而更改的权利