

半自动燃气商用煊炒机

型号：BSF1-40G2-1

特长与用途

以煊炒为主，可实现烧、烩等功能。
主要应用于快餐店、酒店、食堂等出品
质量要求高而单次出品份量中等的场所。

主要功能

- 微电脑自动控制
- 自动加热与火力精确控制
- 自动调速工具搅拌
- 自动精确注油
- 自动精确注水
- 自动精确均匀勾芡
- 自动倒菜
- 锅具物理不粘（非不粘锅涂层）
- 配置特制辅助出菜工具
- 配置特制辅助清洗工具
- 燃气泄漏安全保护
- 故障自诊断及提示
- 自带清洗水枪
- 菜肴烹饪日志自动记录与统计
- 多达600个菜肴程序储存空间
- 人性化语音+灯光操作提示



选配及定制功能

- 可根据需求定制锅具出品量
可针对不同的食品开发特色搅拌工具
- 可自主开发烹饪程序并保存到机器
- PC数据线、加密狗
- 菜肴开发软件
- 更多选配和定制功能，请联系我们……

规格参数

产品型号	BSF1-40G2-1	额定功率	0.45kW
额定电压/频率	AC220V/50Hz	单次出品量	1~4kg
平均烹饪时间	4min	净重	172kg
加热类型	液化气19Y/20Y/22Y-2800Pa	主机外形尺寸(长×宽×高)	750×1015×1370 (mm)
	天然气10T/12T-2000Pa	外观颜色	不锈钢拉丝
安装场地宽度空间	> 750mm	安装场地深度空间	> 1070mm
安装场地高度	> 1550mm	安装场地净面积	> 0.8m 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，保持良好的通风排烟条件。

※ 产品说明保留因技术进步而更改的权利