

半自动燃气商用烧烩机

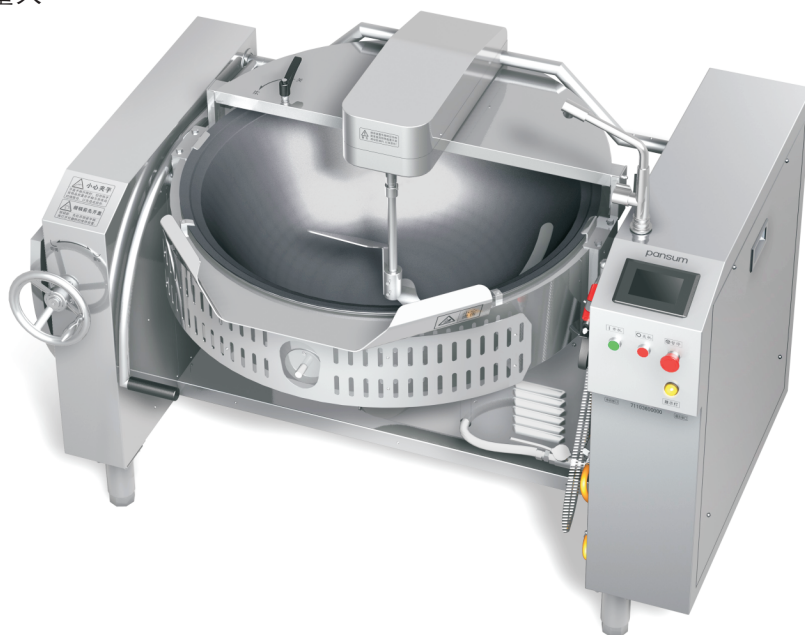
型号：BB-500G1

特长与用途

以烧、烩、炖、煮、焖为主。主要应用于大型食堂、大型快餐供应中心等出品质量要求较高、单次出品份量大的场所。

主要功能

- 自动加热与火力精确控制
- 自动精确注水
- 自动调速均匀搅拌
- 燃气泄漏安全保护
- 人性化语音+灯光操作提示
- 故障自诊断及提示
- 自带清洗水枪
- 菜肴烹饪程序自动记录与统计
- 多达600个菜肴程序储存空间



选配及定制功能

- 自动加油
 - 省力出菜小车
 - 菜肴开发软件
 - PC数据线、加密狗
- 更多选配和定制功能，请联系我们……

规格参数

产品型号	BB-500G1	额定功率	0.5kW
额定电压/频率	AC220V/50Hz	水压范围	0.1MPa~0.6MPa
燃气类型	液化气：19Y/20Y/22Y-2800Pa	锅体容量	100L
	天然气：10T/12T/13T-2000Pa	平均烹饪时间	25min(原料预熟后)
单次出品量	30~50kg	主机外形尺寸(长×宽×高)	1530×1020×1260(开盖1670)
净重	225kg	热负荷	45kW
燃气管接口	G3/4外螺纹接头	进水管接口	G1/2外螺纹接头
安装场地宽度空间	> 1580mm	安装场地深度空间	> 1320mm
安装场地高度	> 1770mm	安装场地净面积	> 2.09m 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