

半自动燃气型烹饪机

型 号：BSF1-100G3-2

特长与用途

以煸炒为主，可实现烧、烩等功能。
主要应用于中、大型食堂以及大型快餐供应中心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

- 自动加热与火力精确控制
- 自动调速工具搅拌
- 自动精确注油及预热
- 自动精确注水
- 自动精确均匀勾芡
- 锅具绕主轴可旋转，多角度烹饪
- 燃气泄漏安全保护
- 故障自诊断及提示
- 自带清洗水枪
- 菜肴烹饪程序自动记录与统计
- 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

- 辅助放菜盆的省力小车
- 管路冬季防冻排空装置
- 配件箱及常用维护工具
- 条码打印机及配套软件
- 菜肴开发软件
- PC数据线、加密狗

规格参数

产品型号	BSF1-100G3-2	额定功率	1.5kW
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 天然气10T/12T/13T-2000Pa	主机外形尺寸 (长×宽×高)	1230×1100×1295 (mm)
单次出品量	3~10kg	平均烹饪时间	6min
净重	300kg	外观颜色	不锈钢拉丝
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	> 1230mm	安装场地深度空间	> 1100mm
安装场地高度空间	> 1490mm	安装场地净面积	> 1.35m 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