

# 燃气商用烧烩机

型号：BB-1000G1

## 特长与用途

以烧、烩、炖、煮、焖为主。  
主要应用于集约化、大型团膳等  
出品质量要求较高而单次出品份  
量较大的场所。

## 主要功能

- 微电脑控制系统
- 配置适合集约化供餐的条码识别功能
- 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1000个菜肴程序储存空间



## 选配及定制功能

- 自动加油
- 菜肴开发软件
- 省力出菜小车
- 触摸屏开发菜肴程序
- 更多选配和定制功能，请联系我们……

## 规格参数

产品型号	BB-1000G1	额定功率	0.6kW
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	180L
	天然气：10T/12T-2000Pa	平均烹饪时间	≤25min
单次出品量	30~100kg	主机外形尺寸(长×宽×高)	1715×1230×1260(开盖1715)
净重	315kg	额定热负荷	75kW
燃气管接口	G1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	> 1770mm	安装场地深度空间	> 1550mm
安装场地高度	> 1770mm	安装场地净面积	> 2.74m <sup>2</sup>

备注：使用该机型的客户现场应为产品正面预留至少1000mm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