

K4-G 焗炒机(燃气型)

菜品纯正标准化

大师指导、资深菜肴团队多年深耕开发的经典菜肴，完美与机器融合，菜品口味纯正标准化。

精准控温菜品好

精确测温模块，温度更精准、火力均匀、锅气足，菜品稳定口味佳。

满足菜肴自主研发

触屏模式下的自动开发菜肴系统，菜肴开发程序简单，易操作，大容量菜肴程序存储空间。



自动精准投调料

按菜谱工艺，精确到毫升级的水、油、淀粉液、多种调味液加注。

快速出菜效率高

大功率火候、超高热效率利用，平均5分钟即可出菜，自动出菜、自动洗锅，一人轻松看管多台设备，后厨效率高。

环保卫生、清洁方便

全机食品级不锈钢打造，特制锅具与涂层锅具可完全切换，不粘耐用、卫生安全，整体外观结构简洁，无死角，清洁方便。

主要功能及配置

- 智能电脑控制
- 菜肴开发系统、现场开发菜肴
- 大容量菜肴存储、云菜单服务
- 人性化语音+灯光操作提示
- 自动加热与火力精确控制
- 自动精确注油、加水及勾芡
- 7路调料自动加注系统
- 自动调速翻炒
- 红外自动测温模块
- 自动出菜，自动洗锅
- 烹饪作业自动记录统计
- 燃气泄露安全保护
- 故障自诊断及提示
- 自带清洗水枪
- 国家3C认证证书

选配功能及配置

- 远程智能管理系统
- 红外自动测温模块
- 特氟龙涂层锅具

规格参数

产品型号	K4-G	额定功率	0.75kW
额定电压/频率	AC220V/50Hz	额定热负荷	38kW
可实现烹饪工艺	焗炒、烧、烩	参考出品量	1kg-4kg
加热类型	液化气19Y/20Y/22Y-2800Pa	净重	180kg
	天然气10T/12T/13T-2000Pa	外形尺寸(宽x深x高)	800x1020x1750(mm)
安装场地宽度空间	>850mm	安装场地深度空间	>1300mm
安装场地高度空间	>1800mm	安装净地面积	1.1m ²