

A150-G 大型双铲多功能机(燃气型)

菜品纯正、标准化

资深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，控温精准、火力均匀、锅气足，菜品质量高。

客户自主研发菜肴

触屏模式下开发菜肴操作简单，且有大量菜肴程序存储空间。

应用广泛、容量大

可实现炒、烧、烩、炖、煮，多种不同份量烹饪。

操作简单、效率高

操作简单；大功率火候，效率高，炒菜8~10分钟，烧、烩、炖、煮30~60分钟。

环保卫生、安全可靠

食品级不锈钢打造，特制锅具，不粘耐磨、卫生安全、经久耐用。



主要功能及配置

- 智能电脑控制
- 无线通信模块
- 菜肴开发系统，在线开发菜肴
- 大容量菜肴储存、云菜单服务
- 人性化语音+灯光提示操作
- 自动加热，精确控制火力
- 国家3C认证证书
- 自动精准加注6路液体料
- 双铲均匀翻炒
- 自动出菜、自动洗锅
- 烹饪日志自动管理
- 燃气泄露安全保护
- 故障自诊断及提示
- 自带清洗水枪

选配功能及配置

- 菜肴开发平台系统
- 远程智能管理系统

规格参数

产品型号	A150-G	锅口直径/锅容积	1050mm/160L
额定电压/频率	AC220V/50Hz	额定电功率	2kW
可实现烹饪工艺	煸炒、烧、烩、炖、煮（不限菜系）	燃气加热功率	60kW
		参考出品量	炒菜：30kg-50kg 烧烩：100kg-150kg 炒粉面饭：30kg
加热类型	液化气19Y/20Y/22Y-2800Pa	净重	300kg
	天然气10T/12T/13T-2000Pa	外形尺寸(宽x深x高)	1973x1300x1500 (mm)
安装场地宽度空间	>1800mm	安装场地深度空间	>1300mm
安装场地高度空间	>1600mm	安装净地面积	2.34m ²