



萬能蒸烤箱



t
o
u
c
h

t
h
e

f
u
t
u
r
e



- 全自動易操作，烹飪品質美味可口
節約食材工時，迅速大量供應佳餚
- 烘、烤、煎、蒸炖煮燙，功能最強
省去許多傳統烹飪器具，佔地最小
- 大中華服務網，優質技術服務團隊
令連鎖餐飲業者所激賞的服務品質

- 新穎美觀、雙層隔熱、弧形玻璃門
- 門把向左向右皆可開最方便
- 先進觸控面板易操作



Blue

藍 智能型



EASY COOKING

Easy Cooking 快捷烹調、輕鬆簡單

- 可設定烹調程式，獲得完美的烹調結果
- 即使是廚師新手也可以烹調最佳的菜餚

- 觸控面板中文顯示幕：圖形界面，精簡輸入程式，易操作
- 四點式感應核心探針：準確控制烹調過程時間，避免誤差
- Agent 線上即時說明：導引狀況協助，功能描述操作步驟
- ACM (自動負載管理)：爐內溫度驟降，自動加溫後始啟動
- BCS (鍋爐控制系統)：防止缺水乾燒，免鍋爐加熱器故障
- SDS (維護診斷系統)：自我診斷異常，中文顯示故障原因
- CCS (鈣化偵測系統)：偵測鍋爐鈣化，告知使用者應除鈣
- USB (上傳下載介面)：簡易快速更新程式和 HACCP 資訊

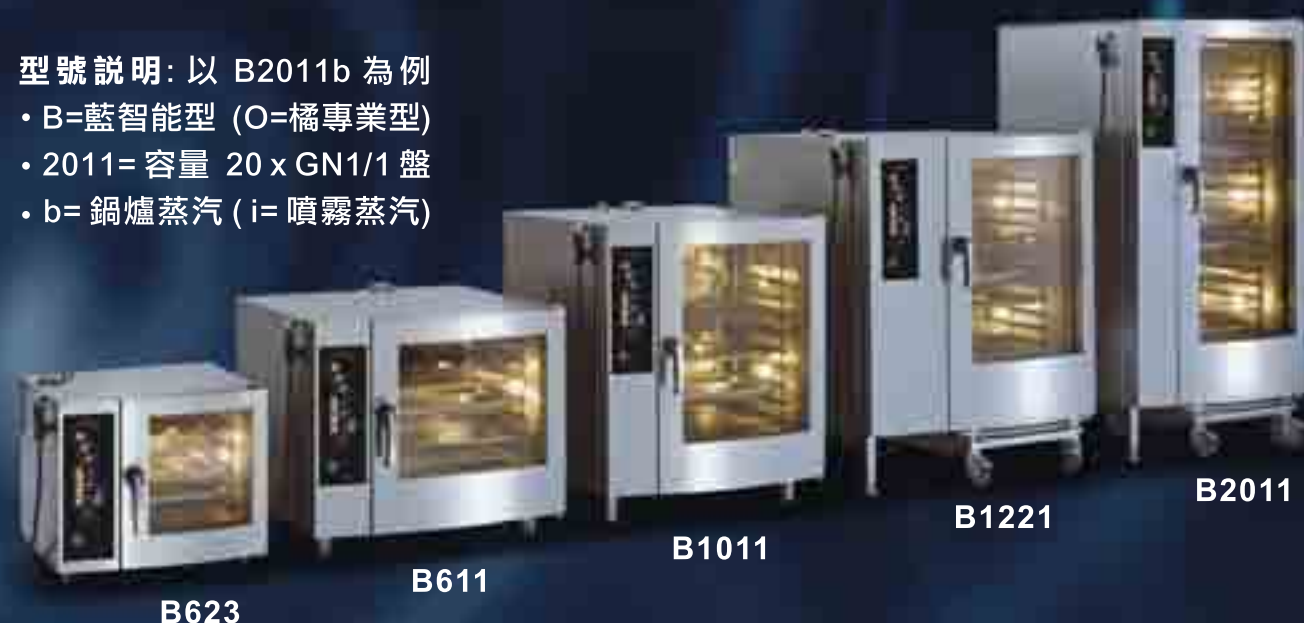
Orange

橘 專業型



型號說明：以 B2011b 為例

- B=藍智能型 (O=橘專業型)
- 2011= 容量 20 x GN1/1 盤
- b= 鍋爐蒸汽 (i= 噴霧蒸汽)



藍 智能型	B623	B611	B1011	B1221	B2011
容量(GN盤數)	6 x GN2/3	7 x GN1/1	11 x GN1/1	12 x GN2/1	20 x GN1/1
每天烹製份數	30- 50	50- 150	150- 250	400- 600	400- 600
電氣型總功率	4.9 KW	10.2 KW	17.6 KW	35.0 KW	35.0 KW
保險絲(400V)	10 A	16 A	32 A	63 A	63 A
Wx Dx H mm	683x644x575	933x863x786	933x863x1046	1105x997x1353	948x871x1824

• 選購時請述明：電源 3 相 220V 或 400V (另有瓦斯型可供選擇 -g)；蒸汽產生器 b= 鍋爐 或 i= 噴霧。