

10层10盘（冠军触摸屏）万能蒸烤箱 AWE-101BA

- 1、 品牌：Axewood
- 2、 制造商：广州市金甲餐饮设备有限公司（中外合资）；
- 3、 产地：广州；
- 4、 加热方式：电加热；
- 5、 工作温度：**30—290 摄氏度**；
- 6、 温度精度：**正负 1 摄氏度**；
- 7、 菜单：无限个；菜单编程步骤：**15 个**；
- 8、 清洗方式：六种全自动清洗模式；
- 9、 肉针模式：内置式 4 点测温肉针；
- 10、 风机特性：变频减速风机；
- 11、 风速可调：50~110%；
- 12、 蒸汽（湿度）可调：10~100%；
- 13、 容量：**10*1/1GN**；
- 14、 每天烹饪膳食份数：150—250 份；
- 15、 发热功率：**16KW**；
- 16、 总功率：**16.4KW**；
- 17、 总电流：**25A**；
- 18、 空开要求：**40A**；
- 19、 电源要求：**N-380V AC/50Kz/3PH**；
- 20、 外形尺寸（mm）：**(935+87)x(795+90)x1100**；
- 21、 内膛入口尺寸（mm）：**609*734**；
- 22、 进水管径（mm）：**3/4"转 1/2"**；
- 23、 进水压力：**0.2—0.5MPa**；
- 24、 排水管径（mm）：**38**；
- 25、 产品净重：**132KG**；
- 26、 产品毛重：**170KG**；
- 27、 包装尺寸（mm）：**1080*930*1300**；
- 28、 质保期限：**一年保修（玻璃、灯泡、门胶条等易损件除外）。**

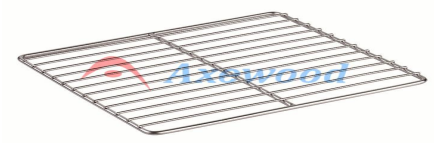


• 烹饪中心：具备烘、烤、蒸及蒸烤混合模式等烹饪食物的功能；既可以按设定的菜式，也可以根据自己的需求编制菜式，30-290℃烘烤、30-120℃蒸煮，30-250℃蒸烤混合模式,烹饪多样化,确保每盆出品都“一样”。

• 性能领先：无菜单数量上限（内存 3G），每个菜单最多可分 15 个步骤.设备使用可承受 300℃四段式进口肉针的传感信息，自动调整达到厨师设定的要求，从而保证烹饪的品质，达成理想境界，满足最严格的烹饪要求。温度精准控制±1℃，确保炉内每个位置的食物达到更高的均匀度。特有的强蒸功能！3 秒快速直接蒸汽，无需锅炉，不需除垢、故障低、能耗低。智能冷却功能，机器自动快速降至设定温度，极大提高设备的使用率。（打开门配合使用，效果更佳）。

• 智能分层烹饪控制功能，自动补偿每一层时间/温度/湿度。50-110%风速可调。10-100%蒸汽（湿度）可调智能变频控制：2 秒风扇起停正反转！3 种自动清洗模式，夜间清洗完成后自动关机。额外高压喷枪：开门供水额外高压喷枪：开门供水安卓智能触屏控制系统，具备温差烹饪、快速排湿、自动预热、自动保温、快速降温、权限控制、USB 数据存取功能等...

配套附件：
烤架（标配 X2）



清洗药剂（选购）



烤盘（选购）

