

**GAS VERTIKAL BROILER
GVB-ZDKL**



**GAS VERTIKAL BROILER
GVB-ZDKL**



BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



GAS VERTIKAL BROILER GVB-ZDKL



GAS VERTIKAL BROILER GVB-ZDKL “FOMAC”

Mesin Pemanggang Daging Kebab berfungsi untuk memanggang daging secara vertikal, dengan sistem pemanas di samping. Kebab merupakan makanan khas Timur Tengah yang terbuat dari daging giling segar yang diolah dan memiliki cita rasa yang lezat. Mesin ini cocok untuk usaha kebab, hotel, restoran, dan lain-lain.

KEUNGGULAN MESIN GAS VERTIKAL BROILER GVB-ZDKL “FOMAC”

Mesin Gas Vertikal Broiler “FOMAC” memiliki efisiensi termal tinggi dan pemanggangan cepat yang menggunakan bahan bakar gas secara hemat sehingga lebih efektif dan efisien untuk menunjang usaha Anda.

Cara pengoperasian mesin ini cukup mudah. Selain itu mesin ini juga mudah dibersihkan. Mesin ini memiliki desain elegan dengan bodi terbuat dari Stainless Steel yang tahan karat, Mesin Pemanggang Daging Kebab ini juga dilengkapi dengan penggerak mesin, dan burner.

SPESIFIKASI

Type	Dimensi	Daya	Tekanan	Berat Mesin
GVB-ZDKL	66,1×53,6×83,3cm	15W	2800 Pa	36 Kg

Bagian gas: Ada dua kelompok pembakar; setiap kelompok dapat dikendalikan dan mesin ini terbakar oleh senapan elektron.

GAS VERTIKAL BROILER GVB-ZDKL



CARA PENGGUNAAN

1. Letakkan ayam atau daging di rak dan masukkan ujung bawahnya ke bagian bawah gelendong, ujung atas ke tengah ke sekrup pegangan.
2. Kemudian putar pegangan searah jarum jam sampai rak Pemanggang dapat berputar dengan bebas.
3. Tekan tombol daya untuk membuat rak dan daging panggang berputar.
4. Putar katup gas dan kenop kontrol gas
5. Gunakan pegangan pengapian elektron untuk menyalakan mesin, dalam waktu singkat pembakar bekerja. Dan kemudian sesuaikan kenop untuk memanggang daging.

PERHATIAN

1. Mesin ini memiliki elemen elektron 220V, tidak dapat dicuci dengan menyiram air.
2. Mesin ini menggunakan LPG. Jangan gunakan gas pipa.