

MESIN OVEN

BOV-ARF10H/ARF20H/ARF30H/
ARF40H/ARF60H/ARF90H



MESIN OVEN

BOV-ARF10H/ARF20H/ARF30H/
ARF40H/ARF60H/ARF90H



BUKU PETUNJUK PENGUNAAN *USER MANUAL BOOK*



Silakan baca pendahuluan sebelum menggunakan
Please read the introduction before using

MESIN OVEN

BOV-ARF10H/ARF20H/ARF30H/
ARF40H/ARF60H/ARF90H



Terima kasih karena telah memilih prosuk ini menjadi andalan Anda. Mesin gas oven ini berfungsi untuk pembuatan roti (BOV) dan Pizza (POV) dengan system pengapian di atas dan bawah menggunakan bahan bakar gas LPG yang hemat dan tahan lama. Mesin ini memiliki tray stainless anti karat sehingga makanan dapat terjaga kebersihannya, terdapat ruang pembakaran yang luas sehingga oven dapat bekerja dengan baik. Terdapat indikator digital yang sangat mudah untuk digunakan. Kelistrikan yang tersusun dengan baik dan rapih sehingga membuat mesin terjaga dengan baik dan benar. Sistem pembakaran yang bekerja dengan baik secara otomatis. Didesain khusus dan berkualitas dengan pintu kaca yang kuat dan terdapat celah untuk melihat proses pembuatan. Sangat cocok digunakan oleh pengusaha bakery, perhotelan, dll.

SPESIFIKASI

Model	Temperatur	Voltase	Daya	Berat	Dimensi
POV-YFP10H	20-400°C	220 V	75 W	62 Kg	95 X 76 X 53 cm
POV-YFP20H	20-400°C	220 V	75 W	105 Kg	129 x 90 x 63 cm
POV-YFP40H	20-400°C	220 V	150 W	205 Kg	129 x 90 x 63 cm
BOV-ARF10H	20-400°C	220 V	75 W	57 Kg	95 x 76 x 53 cm
BOV-ARF20H	20-400°C	220 V	75 W	95 Kg	129 x 90 x 63 cm
BOV-ARF30H	20-400°C	220 V	75 W	162 Kg	172 x 93 x 73 cm
BOV-ARF40H	20-400°C	220 V	150 W	185 Kg	129 x 90 x 143 cm
BOV-ARF60H (2D6T)	20-400°C	220 V	225 W	275 Kg	172 x 90 x 143 cm
BOV-ARF90H	20-400°C	220 V	225 W	341 Kg	172 x 90 x 167 cm

INSTALASI

1. Periksa apakah pipa gas utama terhubung dengan tabung secara benar.
2. Pasangkan pipa pembuangan dan tambahkan pipa aluminium agar dapat ditarik keluar 30 cm dari jendela. Pipa tersebut diletakan menghadap kebawah 10 cm untuk menghindari hujan dan sinar matahari yang dapat masuk ke dalam pipa.



MESIN OVEN

BOV-ARF10H/ARF20H/ARF30H/
ARF40H/ARF60H/ARF90H



Untuk penambahan, bagian kanan dan belakang oven harus berada ditempat yang terbuka atau memiliki ventilasi. Penempatan oven sebaiknya sisi kanan oven harus ada jarak 20 cm dari dinding, dan sisi belakang berjarak 10 cm dari dinding. Sebaiknya pasang kipas disekitar oven.

Perhatikan :

- a. Mesin ini membutuhkan ruangan dengan berventilasi cukup, karena oven memproduksi gas beracun yang berbahaya bagi manusia.
 - b. Pipa aluminium tidak bisa dilipat atau diputar, dan harus diletakan lurus dengan panjang yang cukup. Jika tidak, blower pada oven akan terisi oleh cairan dari gas tersebut dan membuat oven tidak dapat berfungsi secara maksimal.
3. Pipa gas oven harus terhubung dengan benar dengan 15-50 Kg gas LPG. Sambungan dua pipa tersebut harus dikencangkan dengan clipping band. Panjang pipa gas sebaiknya tidak lebih dari 1 meter.
4. Mesin ini menggunakan tenaga listrik 220 V untuk tarikan pertama, yang digunakan untuk indikator listrik pada mesin. Jika tegangan listrik tidak stabil, segera gunakan power supply regulator.

OPERASI MESIN

1. Hubungkan mesin dengan arus listrik untuk menyalakan mesin. Lalu buka penutup kaca oven.
2. Terdapat tray stainless anti karat yang akan menjaga roti dalam keadaan bersih.
3. Masukkan adonan roti pada tatakan stainless ke dalam oven. Kemudian tutup pintu kaca anti panas yang terdapat celah untuk melihat proses jadinya.
4. Tekan tombol power untuk memulai sistem pembakaran yang akan bekerja secara otomatis dengan timer, tombol light untuk menyalakan lampu pada oven, dan timer untuk mengatur waktu pemanasan.
5. Suhu yang sesuai dapat membuat roti matang dengan sempurna.

