

BAIN MARIE MESIN PENGOLAH MAKANAN JADI

INDEX

- I. Pengenalan
- II. Spesifikasi Teknis
- III. Instruksi Operasi
- IV. Perbaikan dan Perawatan
- V. Catatan
- VI. Diagram Sirkuit

I. PENGANTAR

Electric Bain Marie adalah produk electrothermal baru yang dirancang dan dikembangkan dengan teknologi canggih. Dibuat oleh baja tahan karat berkualitas tinggi, penampilan cantik dan mewah, bersih dan sanitasi. Itu digunakan bagian peralatan listrik impor, hemat energi dan tahan lama. Dilengkapi dengan termostat otomatis dan dengan fungsi menyesuaikan suhu air secara opsional, aman dan dapat diandalkan, kontrol yang mudah. Oleh karena itu, ini adalah pilihan terbaik untuk hotel, restoran, dan toko makanan gaya barat, dan lain-lain.

II. Spesifikasi Teknis

Model	Voltage	Input Power	Capacity	Dimension (mm)	Net Weight
BMR-E1M	220V,50Hz	1.0 kW	1/2 X 4" X1	283 X 420 X 250	5.2 Kg
BMR-E22M	220V,50Hz	1.0 kW	1/2 X 4" X 2	552 X 440 X 260	8.6 Kg
BMR-E24M	220V,50Hz	1.0 kW	1/4 X 4" X 2	283 X 420 X 250	5.2 Kg

III. Instruksi Operasi

Sebelum digunakan, periksa apakah voltase catu daya sudah sesuai dengan yang ada di plat tanggal dan apakah sakelar daya dan sekering pengguna sesuai dengan permintaan kekuatan mesin. Tubuh harus dibumikan dengan benar. Pastikan baut terminal

BAIN MARIE

MESIN PENGOLAH MAKANAN JADI



potensial tersambung dengan benar dengan perangkat grounding alami dengan kawat 1.0mm².

Langkah Operasi :

1. Ambil ketel sup, biarkan air ke kotak air, harus disimpan 1/2 kedalaman air kotak dengan ketinggian air.
2. Putar thermostat ke penempatan Zero.
3. Masukkan melalui catu daya, maka lampu indikasi menyala hijau, hanya berdasarkan pada persyaratan untuk menyesuaikan suhu dengan yang pas, sekarang lampu kuning menyala, tabung pemanas mulai bekerja. Ketika suhu mencapai pengaturan satu, termostat akan mematikan daya, lampu kuning akan mati, tabung pemanas akan berhenti bekerja. Ketika suhu turun, thermostat akan mulai bekerja kembali secara otomatis, lampu kuning menyala, dan tabung pemanas juga mulai bekerja kembali. Proses ini berulang berkali-kali, menjamin suhu berada di lingkup pengaturan.
4. Ketika suhu Electric Bain Marie mencapai pengaturan satu, maka pengguna dapat memasukkan makanan ke dalam ketel. Pengguna dapat berdasarkan pada persyaratan untuk menyesuaikan suhu secara opsional.
5. Setelah lama bekerja, tingkat air akan diturunkan.
Peringatan: Menambah air ke dalam tangki air tepat waktu, mencegah pemanasan tabung dari kekeringan hingga meledak.
6. Ketika tidak bergerak, putar thermostat ke posisi Zero dan matikan power.

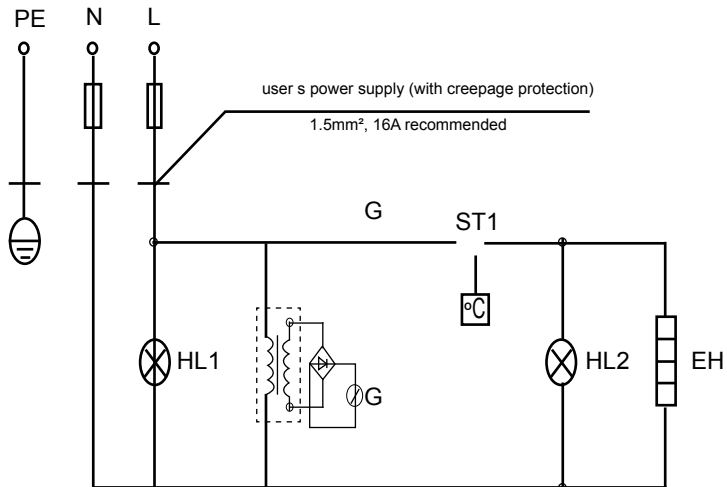
IV. Perbaikan dan Perawatan

Jaga kebersihan mesin, dengan tegas melarang untuk membilas atau membasahi dengan air.

V. Catatan

Pengguna harus mengeluarkan steker atau switch ketika mesin dihentikan, itu akan menghindari kecelakaan terjadi. Semua pengaman menjaga pekerjaan harus dalam proses setelah mematikan power supply. Jika mesin muncul, jangan membongkar sendiri, silakan kirim ke agen kami atau pemasok penjualan untuk diperbaiki.

VI. Diagram Sirkuit 220V,50Hz



ST: Pengontrol Temperatur EH: Electric Heating Pipe
HL1: Indikator Daya HL2: Indikator Pemanasan G: Termometer

**BAIN MARIE
MESIN PENGOLAH MAKANAN JADI**



**Electric Bain Marie
Petunjuk Penggunaan**

