

Resep sugar chestnuts

1. Pilih bahan: pilihlah kacang yang tidak busuk dan berukuran sama besar. Beberapa kacang yang memiliki cangkang keras akan terjadi ledakan saat dipanggang.
2. Pasir: bersihkan pasir yang digunakan untuk memanggang, setelah kering, tambahkan sirup dan minyak teh untuk digoreng Bersama. Pasir dapat digunakan.
3. Resep: 10 Kg kacang, 10 Kg pasir, 0.125 kg sirup, 0.015 kg minyak teh (bisa menggunakan minyak salad), dan sedikit esens.
4. Cara membuat: Panaskan pasir, tambahkan kacang. Sesuaikan suhu dengan kacang, tambahkan sirup dan minyak ke dalam tangki. Setelah setengah jam pemanggangan, kacang siap dihidangkan.



Peanut Roaster Machine “FOMAC”

Peanut Roaster Machine FOMAC adalah mesin sangrai kacang yang menggunakan daya listrik dan gas. Mesin ini juga dapat digunakan untuk menyangrai *chestnut*, biji kopi, kenari, dan jenis kacang lainnya. Mesin ini terbuat dari bahan stainless steel berkualitas tinggi. Mesin sangrai kacang Fomac memiliki roda pada kakinya sehingga mesin mudah dipindahkan.

Peanut Roaster Machine Fomac memiliki 3 varian tipe yang berbeda, yaitu PNR-25, PNR-25S, dan PNR-50S. Mesin-mesin ini memiliki kapasitas yang berbeda. PNR-25 dan PNR-25S memiliki kapasitas 25 Kg sedangkan untuk PNR-50S memiliki kapasitas 50 Kg.

Perhatian

1. Periksa mesin pastikan tidak ada sekrup (pada bagian luar, peredam, dan dalam motor) yang hilang atau kendur. Jika sekrup kendur, maka kencangkan kembali sekrup.
2. Untuk keamanan, pastikan mesin berada pada tempat tempat yang kering dan datar saat pengoperasian. Dilarang menyentuh mesin saat bekerja.

Spesifikasi

Tipe	Voltase	Daya	Kapasitas	Dimensi
PNR-25	220V	90W	12.5kg	960*460*950mm
PNR-25S	220V	90W	12.5kg	960*460*950mm
PNR-50S	220V	120W	25kg	1180*580*1070mm

Cara Penggunaan

1. Sebelum menggunakan mesin *Peanut Roaster* pastikan listrik terhubung dengan baik.
2. Pasang katup pada tangki, sambungkan ke mesin dan nyalakan.
3. Buka penutup, masukan kacang ke dalam tangki gas pemanggang lalu pasang penutup. Pertama-tama nyalakan mesin untuk memutar tangki. Kedua buka katup gas agar api menyala, mulai pemanggang. Api dapat disesuaikan dengan mengatur bagian gas.
4. Setelah selesai pemanggang, tutup bagian gas dan mesin. Pasang layer pada mulut tangki, lepaskan penutup dan tekan tombol *reverse*. Kacang akan terpisah sendirinya.
5. Setelah semua selesai, pastikan tutup bagian gas dan cabut sumber daya listrik (steker).