

GARLIC PEELER 100 KG VGP-RY100P/S



3. SIUNG BAWANG PUTIH KELUAR DARI SALURAN PEMBUANGAN KULIT
Itu karena penuangan bawang terlalu sedikit. Solusinya adalah menambah waktu penuangan dan yang lainnya adalah membersihkan kulit dan batang bawang putih karena akan mempengaruhi penuangan, sehingga siung bawang putih keluar dari pembuangan kulit bawang putih.
4. PAPAN PEMAKAIAN TIDAK MEMBUKA ATAU MENUTUP ATAU TIDAK MULUS
Piston tidak membuka atau menutup atau gerakan ke atas dan ke bawahnya tidak mulus. Yang pertama adalah memeriksa apakah relai waktu dan katup elektromagnetik bekerja secara normal. Anda dapat mengganti suku cadang jika ada kerusakan.
Jika suku cadang bekerja secara normal, maka itu karena ada kotoran di saluran udara dan saluran udara tersumbat.
Solusi: silakan buka pintu belakang atau pintu samping mesin dan temukan katup elektromagnetik dengan katup pengatur (dua dengan emas kuning), kendurkan atau kencangkan katup pengatur.
5. Jika bagian lain tidak dapat bekerja secara normal dan ini disebabkan oleh kerusakan mesin, silakan hubungi servis center.

IV. PEMELIHARAAN

1. Setelah bekerja setiap hari, gunakan handuk basah untuk membersihkan ember dengan melepaskan gas dan steker.
2. Mengosongkan kotoran dalam pemisah minyak-air segera setiap hari.

GARLIC PEELER 100 KG VGP-RY100P/S



BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



GARLIC PEELER 100 KG VGP-RY100P/S



MESIN GARLIC PEELER 100 KG “FOMAC”

Mesin Garlic Peeler 100 Kg atau Mesin Pengupas Bawang adalah mesin atau alat yang digunakan untuk mengupas kulit bawang secara otomatis. Pengupasan bawang dengan mesin ini sangat efektif untuk menghasilkan kupasan yang sempurna dalam jumlah besar.

KEUNGGULAN MESIN GARLIC PEELER 100 KG “FOMAC”

Mengupas bawang dengan Mesin Garlic Peeler 100 Kg atau Mesin Pengupas Bawang “FOMAC” akan meningkatkan produktivitas Anda. Dengan menggunakan mesin ini, pekerjaan mengupas bawang dapat diselesaikan dengan lebih cepat, mudah, dan efisien. Tingkat kegagalan pada pengupasan menggunakan mesin ini juga sangat rendah.

Menggunakan Mesin Garlic Peeler 100 Kg atau Mesin Pengupas Bawang akan menghindari Anda dari pedasnya percikan bawang yang membuat mata dan jari Anda menjadi perih saat mengupas. Alat ini terbuat dari stainless steel sehingga tidak mudah berkarat dan lebih higienis.

MESIN YANG BISA DIANDALKAN UNTUK KEBUTUHAN USAHA ANDA

Mesin Garlic Peeler 100 Kg atau Mesin Pengupas Bawang merupakan mesin yang cocok untuk menunjang kegiatan usaha kuliner seperti catering, hotel, restoran, industri kuliner dan lain-lain. Dengan menggunakan mesin ini, Anda bisa menghemat biaya untuk tenaga kerja dalam mengupas bawang, hasilnya yang cepat dan sempurna juga bisa diandalkan untuk keperluan usaha kuliner yang memerlukan bawang dalam jumlah besar.

I. INSTALASI

1. Peniup angin mesin pengupas bawang putih berada di sudut kanan bawah. Steker listrik juga di sudut kanan bawah yang dapat dilihat saat membuka pintu belakang atau pintu samping mesin.
2. Pengguna harus menyiapkan pipa udara pneumatik dengan panjang 5-10m. Mesin ini membutuhkan pipa udara plastik dengan panjang 12mm.
3. Pengguna harus menyiapkan kompresor udara lalu hubungkan mesin pengupas bawang putih dengan mesin pengupas.

Catatan: pipa udara harus lengkap tanpa sambungan; sambungan kompresor udara dan pipa udara tidak boleh lebih kecil dari diameter dalam pipa udara dan harus sesuai dengan diameter dalam pipa udara. (Pastikan pipa udara dan pagoda sambungan harus sesuai. Jika tidak, dalam proses produksi, meskipun tampilan tekanan pada barometer normal, tekanan akan turun secara instan saat dikupas dan kemudian laju pengelupasan akan rendah!).

GARLIC PEELER 100 KG VGP-RY100P/S



II. PETUNJUK PENGOPERASIAN

1. PENGATURAN WAKTU

- a. Penyesuaian waktu harus dilakukan ketika saklar mati, atau relay waktu dan kerusakan katup elektromagnetik akan terjadi.

Default Pabrik

Compressor : $\geq 7.5KW-1.05m^3/min$

VGP-RY100P/S : feeding 004 delay 005 peeling 080 delay 005 discharging 020

2. PEMERIKSAAN TEKANAN

Rentang tekanan kerja normal adalah 0,6-0,8MPa dan tidak terlalu tinggi atau terlalu rendah. Jika terlalu tinggi, akan terjadi kerusakan bawang putih atau kerusakan peralatan dan laju pengelupasan akan berkurang jika terlalu rendah. Saat membeli kompresor udara, minta penjual untuk menyesuaikan tekanan ke 0,8mpa. Setelah memeriksa tekanan dan waktu, nyalakan mesin untuk menjalankan uji coba.

III. MASALAH DAN SOLUSI UMUM

1. TINGKAT MENGUPAS RENDAH

- a. Salah satu alasannya adalah bawang putih terlalu lembab dan kulit bawang putih terlalu kencang. Keringkan bawang putih di bawah sinar matahari karena semakin kering bawang putih, semakin mudah pengupasannya. Tingkat pengelupasan normal adalah $\geq 98\%$
- b. Yang kedua adalah tekanannya terlalu rendah. Silakan periksa tekanannya. Jika perpindahan udara dari kompresor udara terlalu kecil, Anda dapat memperpanjang waktu pemakaian mesin peeling untuk menghemat lebih banyak waktu buffer untuk kompresor udara.
- c. Yang ketiga adalah penuangan bawang putih terlalu banyak. Jika waktu penuangan terlalu lama, maka bahan penampung harus banyak. Harap kurangi waktu penuangan dan jumlah yang dituang atau perpanjang waktu pengelupasan.

2. KERUSAKAN BAWANG PUTIH

- a. Tekanannya terlalu tinggi. Kurangi tekanannya. Rentang kerja normal adalah 0,6-0,8 mpa.
- b. Mesin pengupas terlalu lama. Silakan kurangi waktu pengelupasan. Waktu mengupas normal adalah 6-9s.
- c. Bawang putih tidak dibersihkan atau tercampur dengan bahan lain saat penuangan. Biasanya mesin tidak akan merusak bawang putih, kerusakan disebabkan oleh tabrakan antara akar bawang putih. Harap bersihkan akar bawang putih sehingga pengelupasan yang ideal akan tercapai.