

# VEGETABLES CUTTER VGC-J23A

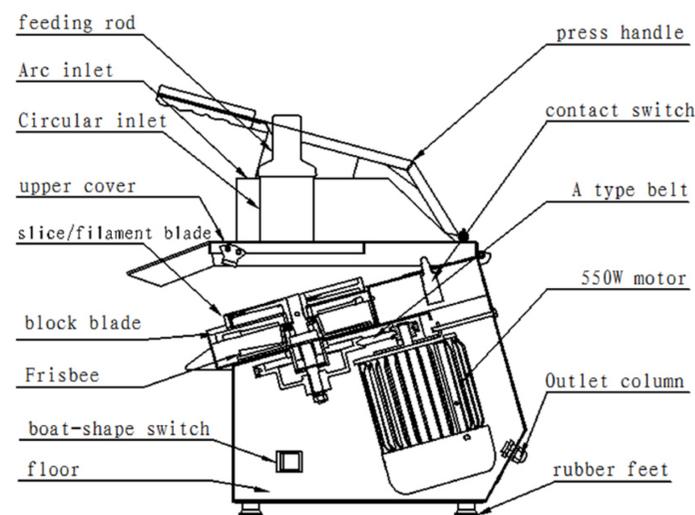


## IV. MATA PISAU

Pisau Pengiris Ketebalan Irisan (mm)	Pisau Stik Dimensi Bagian (mm)	Pisau Kubus Spesifikasi Dadu (mm)	Pisau Filamen Ukuran Elips (mm)
2 mm	4 x 4 mm	6x6x6	
3 mm			
4 mm	6 x 6 mm	10x10x10	3x1.5
5 mm			
6 mm	8 x 8 mm	15x15x10	5x3
8 mm		19x19x10	
10 mm			

\*Pada setiap mesin tersedia 5 set pisau standar dari pabrik.

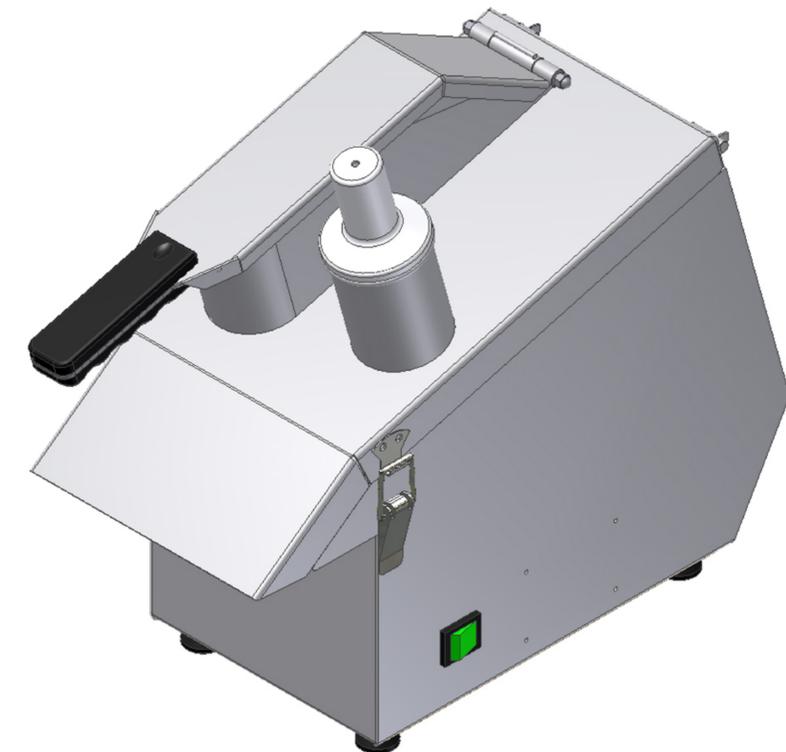
## V. BAGAN MESIN



# VEGETABLES CUTTER VGC-J23A



## BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



# VEGETABLES CUTTER VGC-J23A



## MESIN VEGETABLE CUTTER “FOMAC”

Mesin Vegetable Cutter atau Mesin Pemotong Buah dan Sayuran “FOMAC” adalah alat yang digunakan untuk membantu memotong buah atau sayuran secara otomatis. Mesin ini juga dilengkapi pemotong yang dapat digunakan untuk memotong keju, coklat batang, kacang almond, dan roti menjadi bentuk irisan kecil yang memanjang. Mesin pemotong serbaguna ini cocok digunakan untuk keperluan pengolahan makanan pada catering, restoran, hotel, industri, dan bisnis kuliner lainnya.

### MEMOTONG BUAH DAN SAYURAN DENGAN CEPAT DAN MUDAH

Mesin Vegetable Cutter atau Mesin Pemotong Buah dan Sayuran “FOMAC” dilengkapi dengan berbagai jenis pisau yang dapat digunakan untuk memotong buah dan sayuran dengan bentuk yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan Anda. Selain mudah dibersihkan, mesin ini juga memiliki bodi dan mata pisau mesin ini terbuat dari bahan stainless steel anti karat yang aman digunakan untuk keperluan pengolahan makanan.

Memotong sayuran atau buah-buahan dengan mesin ini akan menghasilkan potongan yang presisi, mesin ini juga memotong sayur atau buah-buahan dengan cepat dan mudah Mesin Vegetable Cutter atau Mesin Pemotong Buah dan Sayuran “FOMAC” sangat membantu dalam pekerjaan dapur Anda.

Bisnis kuliner atau pengolahan makanan yang memerlukan potongan sayuran atau buah-buahan dengan jumlah yang banyak dapat mengandalkan Mesin Vegetable Cutter atau Mesin Pemotong Buah dan Sayuran “FOMAC”. Motor yang kuat, mata pisau yang sangat tajam, dan kemampuan memotong dengan cepat dan rapi membuat pekerjaan memotong sayur dan buah menjadi efisien sehingga produktivitas akan meningkat.

Jangan lupa untuk selalu membersihkan alat pemotong setelah selesai digunakan agar pisau lebih tahan lama dan berhati-hati saat melepas dan membersihkan mata pisau. Menjaga kebersihan mesin dan mata pisau juga akan membuat umur mesin semakin tahan lama.

### I. SPESIFIKASI

Model	Daya (KW)	Voltase (V)	Frekuensi (HZ)	Kecepatan (r/min)	Berat (Kg)	Dimensi (mm)
VGC-J23A	0.55	220	50	350	31	600x260x500



# VEGETABLES CUTTER VGC-J23A



## II. PETUNJUK PENGGUNAAN

1. Gunakan tegangan listrik 220 - 240 Volt.
2. Periksa penutup mesin dan Body utama terkunci (melalui body utama di kedua sisi gesper gantung).
3. Pegangan penekan dimasukkan ke Corong bahan.
4. Sambungkan colokan listrik Juicer ke stop kontak, nyalakan tombol ON/OFF, periksa apakah mesin berjalan dengan normal sebelum memasukan buah atau sayuran.
5. Bersihkan buah, sayuran dan juga bagian mesin yang bersentuhan dengan makanan.
6. Buka penutup untuk mengganti pemotong, pilih pemotong yang sesuai dengan bentuk yang diinginkan, lalu tutup dan kunci. Taruh wadah bersih untuk penampungan.
7. Nyalakan mesin, masukkan buah atau sayuran dari lubang masuk dan tekan menggunakan batang penekan.
8. Jika ingin membersihkan atau mengganti pemotong, matikan mesin terlebih dahulu, buka penutup, keluarkan pemotong, Bersihkan celah-celah pemotong/ pasang pemotong, tutup penutup atas dan kunci, lalu hidupkan ulang mesin.

## III. PERHATIAN

1. Sebelum menggunakan mesin, Periksa apakah kunci sudah benar-benar terkunci.
2. Jika saluran listrik / mesin bermasalah, untuk menghindari kerusakan, matikan mesin dan hubungi agen atau servis center kami.
3. Untuk hasil bentuk dadu, gunakan pisau blok bentuk kotak, pasang dengan pemotong tipis.

