

# Proses Pengoperasian Mesin Vacuum Frying

## I. Tahap Perakitan Mesin Vacuum Frying

1. Pasang Tabung Penggorengan, Kondensor(selang Menghadap ke Bak air), Thermo vacuum, Kran pembuangan angin diatas tabung Penggorengan dan Kompor dibawah tabung penggorengan dan selang regulator.



2. Pasang Pengaduk disamping Tabung Penggorengan



3. Pasang Dinamo Jet dan selang sesuai gambar, pastikan pemasangan selang harus rapat dan kencangkan dipenguncian menghindari kebocoran.



4. Pasang Kotak Panel untuk kabel Lampu dan thermocontrol



## II. Proses Produksi

1. Pastikan bagian-bagian mesin sudah terangkai dengan benar dan sesuai petunjuk perakitan mesin
2. Isi bak air Vacuum Frying dengan air sampai penuh atau diatas knalpot Jet



3. Hubungkan selang regulator dari kompor gas ke panel control dan dari panel control ke tabung gas



4. Hubungkan panel control dengan sumber arus listrik

- Setelah arus listrik terhubung dengan panel control, nyalakan Thermo Control dengan menekan saklar "Thermo Control" pada panel control. Atur suhu setting sesuai keinginan (suhu ideal antara 80°- 85° C)



- Masukkan minyak goreng sampai keranjang terendam (kira-kira minyak 1 cm diatas keranjang bahan)



- Nyalakan kompor gas dan tunggu sampai Thermo Control mencapai suhu yang diinginkan. Nyala kompor otomatis akan mengecil Bila suhu dalam tabung pengorengan lebih tinggi dari suhu Setting



8. Setelah suhu setting tercapai, buka tutup tabung penggorengan dan masukkan bahan kedalam keranjang. Posisikan keranjang bahan tetap diatas minyak



9. Tutup kembali tabung penggorengan dan kencangkan mur pengunci di kedua sisi tutup dengan benar.



10. Pastikan semua kran dalam keadaan tertutup dan hidupkan pompa air dengan handle saklar pompa. Buka kran penghubung tabung dan kondensor supaya pompa dapat memulai proses pemvakuman





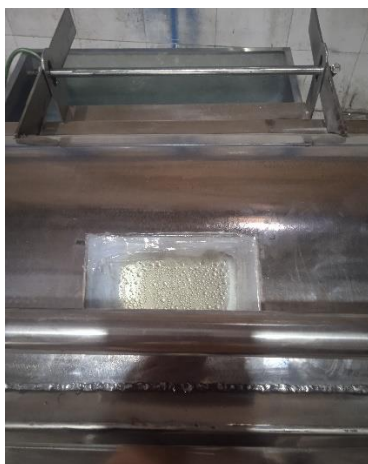
11. Bila Jarum Vacuum meter telah menunjukkan minus 65-70 cmHg masukkan keranjang bahan kedalam minyak dengan menggunakan tuas pengaduk



12. Setelah bahan masuk lepas mur pengunci tutup  
13. Pada awal proses sebaiknya sering dilakukan pengadukan untuk mendapatkan hasil yang lebih bagus. Setelah itu pengadukan dilakukan 5-10 menit sekali



14. Cara mengetahui produk sudah matang atau belum dengan mengamati kondisi dalam tabung penggorengan. Tekanlah saklar lampu pada panel control untuk melihat kondisi didalam tabung. Jika kondisi permukaan minyak sudah tenang (tidak ada pergolakan gelembung udara/gelembung udara lembut dan hamper habis) maka bahan sudah matang



15. Setelah bahan matang, angkatlah bahan dari dalam minyak menggunakan tuas pengaduk, Angkat keranjang bahan dengan tuas keranjang,



16. Setelah itu tutup kran penghubung tabung kondensor kemudian matikan kompor dan pompa



17. Buka perlahan kran ditutup tabung penggorengan untuk memasukkan udara sampai tekanan di vacuum meter menunjukkan angka nol.



18. Setelah pompa dan pompa mati buka tabung penggorengan dan ambil produk dari dalam keranjang



19. Kemudian tiriskan menggunakan peniris minyak



20. Setelah ditiriskan kemas produk dalam kemasan plastik atau aluminium foil

#### Keterangan

Jika saat melakukan penggorengan dan suhu melebihi suhu yang diinginkan, matikan kompor dan sebaliknya jika suhu sudah turun dari suhu yang diinginkan nyalakan kembali kompor.