

GEBRUIKSAANWIJZING **POPCORNMACHINE**



VRAGEN?

0546 824 257

info@westerhuisverhuur.nl

VOOR INSPIRATIE GA JE NAAR
WESTERHUISVERHUUR.NL


westerhuis
VERHUUR

ONDERDELEN

- Popcornmachine met 2 deuren, lade en klep

TECHNISCHE GEGEVENS

- Voltage: 230V/16A
 - Vermogen 1500 Watt
-

ZO WERKT HET

Uitleg

- Zet de drie koppen rechtsboven aan de machine op stand "on".
- Vul de maatbeker met 80ml olie. Doe dit in de ketel en zorg ervoor dat de bodem van de ketel bedekt is met olie. Wacht tot de olie warm is, dit duurt ongeveer 4 a 5 minuten, er komt dan damp uit de ketel.
- Vul een maatbeker van 0.25L met ¼ suiker en voor de rest met mais. Voeg dit dan toe bij de reeds warme olie in de ketel.
- Na enkele seconden begint de mais te ploffen, zet dan halverwege het ploffingsproces de ketelverwarming uit.
- Als 95% van de mais geploft is, zet dan ook de motor uit. De ketel kan dan worden omgedraaid, de popcorn wordt dan op de verwarmingsplaat opgevangen.
- Als u meer wilt maken kunt de zelfde stappen opnieuw uitvoeren.

Benodigdheden

- De kleine maiskorrel, die voor popcorn gebruikt wordt, is meestal van Amerikaanse origine. Het meest geschikte maisras is de zogenaamde YELLOW HYRIB. Deze wordt meegeleverd bij de popcornmachine.
- De te gebruiken suiker is de normale kristalsuiker, die in elke levensmiddelenzaak verkrijgbaar is.
- Bij de productie wordt een kleine hoeveelheid olie gebruikt. Aan de soort worden geen speciale eisen gesteld. Eenvoudige sojaolie is geschikt.

Let op!

- De bijgeleverde emmer bevat ingrediënten en zakken voor +/- 200 personen.