



(Note: the picture is for reference only.)



BONE SAW MACHINE “FOMAC”

Memotong daging beku atau tulang membutuhkan tenaga yang besar dan pisau yang kuat. Selain melelahkan, memotong secara manual sangat tidak disarankan untuk pengusaha kuliner karena memotong secara manual membuat resiko cedera lebih besar.

Mesin Bone Saw dirancang khusus untuk memudahkan para pengusaha kuliner untuk memotong tulang dan daging beku. Mesin ini memiliki gergaji panjang dengan mata pisau yang tajam dan kuat. Mesin ini memiliki meja kerja, sehingga lebih mudah digunakan untuk memotong daging dan mesin ini mudah dibersihkan. Motor mesin Bone Saw “FOMAC” sangat kuat dan bisa diandalkan para pengusaha kuliner dan merupakan pilihan tepat.

SPESIFIKASI

MODEL	VOLTASE	DAYA	DRIVING DIAMETER	KETEBALAN POTONGAN	MEJA KERJA	PACKING SIZE
BSW-120A	220 V	750 W	128 MM	0-85 MM	44 X 35.5 CM	470 X 400 X 75 CM

PETUNJUK INSTALASI

- Letakkan mesin di atas meja yang kokoh dan stabil. Pastikan mesin ditempatkan dengan benar.
- Periksa tegangan suplai dan frekuensi sesuai dengan stiker di mesin.
- Buka pintu mesin, lihat mata gergaji dipasang dengan benar di pulley atas dan bawah. Bagian atas gigi gergaji dan tepi pulley harus berada pada ketinggian yang sama.
- Tutup kembali pintunya, hubungkan mesin terhubung ke stop kontak dan putar sakelar untuk memulai, lalu uji matikan mesin.
- Kencangkan handle pengatur tegangan gergaji pita pada bagian atas mesin, hingga terdengar suara mata gergaji bekerja, mesin siap digunakan.

CARA PENGGUNAAN

1. Gunakan mesin dalam posisi berdiri, letakan daging dengan tangan kanan ke atas meja pada tempat pemotong daging, tangan kiri memegang tuas pendorong dan dorong ke arah gergaji.
2. Apabila daging beku semakin kecil, gunakan alat bantu untuk mendorong daging, jangan dorong dengan tangan kosong untuk menghindari cedera.

CARA MEMBERSIHKAN

- Sebelum dibersihkan, pastikan daya mesin telah dimatikan dan kabel colokan mesin sudah dicabut dari stop kontak. Kemudian buka pintu mesin bagian atas, lepas mata gergaji, kendurkan dan lepaskan *wiper*, gunakan sikat dan air panas untuk mencuci.
- Gunakan kain basah, air panas dan pembersih deterjen khusus mesin untuk mencuci pintu mesin dan bagian utama internal dan eksternal mesin, dan mata gergaji dll. Lalu segera keringkan dengan kain kering dan bersih.
- Pastikan untuk membersihkan kotoran yang menumpuk di sudut, pulley, alur pulley, pisau bagian bawah.
- Untuk melepas pulley bawah, tarik keluar baut searah jarum jam agar kendur. Pastikan kabel colokan terhindar dari air.

PERINGATAN

Jangan operasikan mesin saat pintu terbuka!

PERHATIAN

1. Saat pintu mesin tulang gergaji terbuka. Sakelar pengaman akan menghentikan mesin, tetapi gergaji dengan efek inersia akan terus berputar untuk beberapa saat, jangan menyentuh bagian dalam sampai gergaji benar-benar berhenti.
2. Gunakan sarung tangan pengaman saat mengoperasikan mesin.

PEMELIHARAAN

Setelah bekerja selama 200 jam, *tensioning device* harus diberi oli pelumas. Ganti bantalan pulley seteah penggunaan selama 5000 jam.