

BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



www.fomac.co.id

FOMAC[®]
MESIN PENGOLAH MAKANAN

DOUGHMAKER MACHINE (MIXER)

DMX-B7C

DOUGHMAKER MACHINE (MIXER) DMX-B7C “FOMAC”

Doughmaker Machine (Mixer) DMX-B7C “FOMAC” merupakan mesin pengaduk adonan yang mengadopsi teknologi kecepatan konstan-torsi dan variabel tak terbatas. Bagian mixer yang bersentuhan dengan makanan terbuat dari baja tahan karat sesuai dengan standar kebersihan. Doughmaker Machine (Mixer) DMX-B7C memiliki desain yang menarik, mudah dioperasikan, aman dan higienis serta dapat memproduksi secara efektif. Doughmaker Machine (Mixer) DMX-B7C dilengkapi dengan proteksi overload sehingga mesin bisa digunakan lebih awet. Doughmaker Machine (Mixer) DMX-B7C sangat cocok digunakan untuk toko roti, hotel, restoran, dapur pribadi, dan sebagainya. Doughmaker Machine (Mixer) DMX-B7C dilengkapi 3 buah pengaduk, yaitu Whisk yang cocok untuk mengaduk bahan cair / telur, Spiral yang dapat untuk adonan roti dan sejenisnya, serta Flat Beater untuk mencampur mash potato, daging, dan lain-lain.

SPESIFIKASI

Model	Voltase	Daya	Kapasitas Tepung	Cake Flour	Kecepatan	Berat	Dimensi
DMX-B7C	220-240V / 50Hz	300W	0.5 Kg	1.2 Kg	(115-650) ± 5 rpm	17 Kg	402 x 244 x 426 mm

CARA PENGGUNAAN

1. Hubungkan mesin ke stopkontak.
2. Kendurkan pengunci kepala mesin, lalu angkat kepala mesin.
3. Pastikan untuk memasang pengaduk dengan benar.
4. Letakkan bowl pada posisi yang benar.
5. Masukkan bahan yang akan diolah, turunkan kepala mesin, kencangkan pengunci kepala mesin.
6. Putar knob power ke posisi “on” dan atur kecepatan pengadukan yang dibutuhkan.

PERHATIAN

1. Jangan memasukkan tangan atau benda padat lainnya ke dalam bowl saat mesin bekerja.
2. Jangan menyiram air secara langsung untuk membersihkan body mesin.
3. Harap cabut colokan dari sumber daya saat mesin sudah selesai digunakan atau tidak digunakan dalam waktu lama.
4. Jangan gunakan kecepatan tinggi ketika bowl dalam keadaan kosong.
5. Harap menggunakan sumber daya yang sesuai dengan standar mesin.
6. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.
7. Gunakan kecepatan sesuai dengan jenis pengaduk. Jangan memakai kecepatan tinggi untuk mengaduk adonan berat.

PERAWATAN

1. Bersihkan bowl saat pertama kali menggunakannya dan setiap setelah digunakan.
2. Bersihkan bodi mesin dengan kain atau spons dan pembersih food grade.
3. Harap menyimpan mesin pada tempat dengan permukaan datar dan kering.