

**DOUGHMAKER MACHINE  
DMX-B8**



**DOUGHMAKER MACHINE  
DMX-B8**



**BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN**



# DOUGHMAKER MACHINE DMX-B8



## MESIN DOUGHMAKER MACHINE / MIXER “FOMAC”

Mesin Doughmaker adalah mesin pengaduk yang berfungsi untuk mencampur bahan-bahan adonan. Mesin ini mengadopsi mekanisme sistem yang konstan dengan kecepatan step to step yang stabil dari pertukaran kecepatan rendah ke tinggi. Suku cadang terbuat dari bahan Stainless Steel yang tahan karat dengan bodi yang kuat dan kokoh.

## KEUNGGULAN MESIN DOUGHMAKER MACHINE / MIXER “FOMAC”

Mesin ini memiliki Trasmisi putar yang tinggi, dengan fungsi yang sangat handal, dengan pengaturan kecepatan step demi step yang stabil dan dengan kecepatan tinggi, Kepala Mixer dapat dinaikkan sehingga dapat beroperasi sesuai dengan yang diinginkan.

Model ini memiliki fitur dengan tampilan yang elegan dan pengoperasian yang mudah. Model ini cocok digunakan untuk Hotel, Toko Roti, Pabrik dan lain sebagainya. Model ini dapat mengaduk berbagai macam adonan dan dapat juga digunakan pabrik farmasi untuk mengaduk bahan baku.

## SPESIFIKASI

Model	Voltase	Frekuensi	Power	Ukuran Tepung	Tepung Kue	Kecepatan Putaran	Dimensi	Berat bersih
DMX-B8	220V	50HZ	300w	0.4-0.7KG	1.2KG	80/680rpm	390*240*430	17kg

## CARA PEMASANGAN

1. Mesin harus diletakkan pada permukaan yang rata dan kering agar mesin dapat bekerja dengan maksimal.
2. Tekanan harus sesuai dengan petunjuk, tombol power akan berfungsi setelah kabel terhubung dengan sumber listrik.

# DOUGHMAKER MACHINE DMX-B8



## CARA PENGOPERASIAN

1. Pegang lengan mixer dengan erat dan naikan kepala mixer
2. Letakan pengaduk dan pasang sesuai dengan arah yang benar.
3. Masukkan bahan pencampur, tundukan kepala mixer.
4. Kunci pegangan lengan mixer dengan erat.
5. Atur pengadukan ke kecepatan terendah dengan menekan tombol sakelar . kemudian sesuaikan kecepatan sesuai dengan kebutuhan.

## PERINGATAN

1. Untuk memastikan keamanan, dilarang menggerakkan mesin pada saat mesin sedang melakukan pekerjaan.
2. Steker harus dipastikan dalam keadaan bersih sebelum di gunakan dapat di bersihkan dengan kain lembut tanpa cairan pembersih.
3. Jangan menggunakan mesin sebelum steker terpasang dengan baik.
4. Jangan gunakan kecepatan tinggi ketika wadah dalam keadaan kosong
5. Saluran listrik harus memiliki kabel penghubung yang baik
6. Sebelum memulai pengoperasian periksalah daya listrik apakah sudah sesuai dengan yang direkomendasikan.
7. Periksa kabel saat pekerjaan selesai dan pastikan power sudah dalam keadaan mati (kawat sekering 5A).
8. Kepala mixer harus pas dengan wadah.
9. Apabila kepala mixer tidak bias dinaikan, perhatikan kembali posisi penutup wadah.
10. Apabila alat pengaduk tidak bisa dikeluarkan, perhatikan arah pengaduk apakah sudah sesuai (tidak tersangkut).

**Perhatian! Mesin harus di pastikan dalam kedaan mati pada saat dibersihkan.**