

BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



PLANETARY FOOD MIXER
DMX-BM10 | DMX-BM20 | DMX-BM40

FOMAC[®] PLUS

PLANETARY FOOD MIXER “FOMAC PLUS”

Planetary food mixer merupakan alat untuk membantu mengaduk bahan makanan dan adonan. Mesin ini dapat digunakan untuk mengaduk bahan tekstur kalis, atau kental dan tidak terlalu encer. Mesin dilengkapi dengan 3 (tiga) buah pengaduk yaitu whisk, spiral, dan flat beater.

Mesin memiliki desain elegan dengan bodi yang kokoh. Motor yang kuat dan tahan lama membuat mesin ini paling dicari di kelasnya. Mesin ini cocok digunakan untuk keperluan usaha kue atau roti, catering, hotel, restoran dan usaha kuliner lainnya.

SPESIFIKASI

Model	Daya	Tegangan	Frekuensi	Volume	Adonan	R.P.M (r/min)	Berat	Dimensi (cm)
DMX-BM10	0.6kW	~220V	50Hz	10L	3KG	118/234/460	61KG	41*53*80
DMX-BM20	1.1kW	~220V	50Hz	20L	6KG	118/234/460	85KG	46*61*93
DMX-BM40	1.3kW	~220V	50Hz	40L	10KG	125/204/430	165KG	61*70*118

PENGOPERASIAN

1. Sebelum digunakan, pastikan catu daya sesuai dengan yang dibutuhkan oleh mesin.
2. Mesin dengan 3 fase motor harus diperiksa apakah sudah memutar ke arah yang benar sesuai dengan tanda panah. Jika salah, tukar 2 dari 3 kabel yang hidup.
3. Untuk aliran listrik yang belum dipasang, harus dihubungkan dengan jarak titik sentuh 3 mm. Nilai arus sakelar harus tidak lebih rendah dari 35A.
4. Pilih kecepatan dan pengaduk:
 - a. Spiral: cocok untuk mencampur adonan dan makanan padat yang lengket, kapasitas tepung harus mengacu pada tanda, kapasitas air 47% -50% tepung, dan mesin tersedia untuk kecepatan rendah.
 - b. Beater: cocok untuk makanan yang tipis, bubuk dan lembek, seperti isian, dan tersedia untuk kecepatan sedang.
 - c. Whisk: cocok untuk mencampur makanan cair, seperti krim dan kocok telur, dan tersedia untuk kecepatan tinggi.
5. Mengangkat mangkuk:
 - a. Saat mengaduk, putar handwheel untuk menaikkan mangkuk hingga mencapai posisi berhenti, agar makanan dapat tercampur dengan baik.
 - b. Saling menukar agitator dan setelah pencampuran, putar handwheel untuk menurunkan bower mangkuk sehingga mangkok dan agitator dapat dilepas..

Catatan: saat merakit pengaduk, selipkan pengaduk ke atas pada poros dan putar hingga pin penggerak pada poros mencapai slot berbentuk L pada shank pengaduk untuk menghindari pengaduk lepas saat mesin bekerja.

PEMELIHARAAN

1. Setelah digunakan, cabut steker, lalu bersihkan mangkuk, pengaduk, dan lain-lain. Dengan hati-hati, dan pastikan mesin tetap bersih.
2. Lumasi slideway mangkuk secara teratur.
3. Gearbox transmisi dikemas dengan gemuk khusus yang akan mencukupi untuk enam bulan. Untuk menambah atau mengganti gemuk, hanya perlu melepas penutup atas dan penutup bantalan.
Perhatian: Mesin tidak boleh dibersihkan dengan air secara langsung.

MASALAH DAN SOLUSI

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Poros pencampur tidak berputar setelah dinyalakan	Konektor listrik kendur	Periksa sirkuit listrik, kencangkan konektor yang longgar.
Kebocoran minyak	Segel oli sudah aus	Ganti segel oli
Gagang pengangkat terlalu kencang	Panduan korosi	Bersihkan dan oli jalur pemandu
	Sekrup timah, roda gigi bevel dan poros roda tangan dll, kering	Beri minyak
Kenaikan suhu motor terlalu tinggi, di bawah kecepatan	Kekurangan tegangan	Periksa tegangan suplai
	Beban berlebih	Kurangi beban
	Kecepatan kerja yang dipilih terlalu tinggi atau pengaduk tidak sesuai	Pilih kecepatan dan pengaduk yang sesuai



www.fomac.co.id