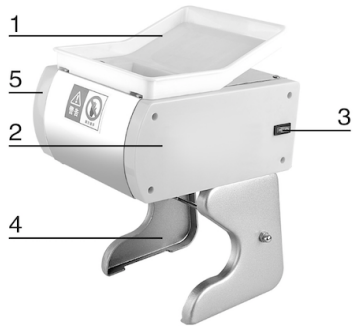
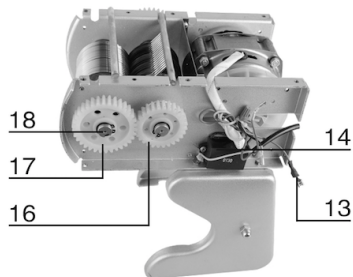
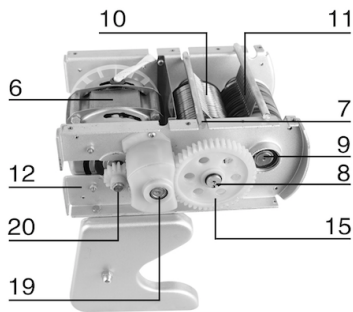




DAFTAR KOMPONEN

1. Piring tempat taruh daging
2. Panel Samping
3. Tombol
4. Kaki Penyangga
5. Panel Depan dan Belakang
6. Motor
7. Pelat Penghubung
8. Bearing Penggerak
9. Bearing
10. Sisir Pisau
11. Pisau
12. Panel Samping
13. Kabel Colokan
14. Kapasitor
15. Roda Gigi
16. Roda Gigi Penggerak
17. Roda Gigi yang Digerakkan
18. Bearing yang Digerakkan
19. Bearing Penggerak
20. Roda Gigi Penggerak



MULTIFUNCTION FOOD CUTTER FOMAC

Multifunction Food Cutter FOMAC merupakan mesin pengiris dan pencacah serbaguna, mesin ini dapat digunakan untuk memotong berbagai jenis daging. Mesin ini memiliki desain elegan, aman, dan berefisiensi tinggi.

Mesin pengiris dan pencacah ini memiliki motor yang kuat, mudah dioperasikan dan mudah dibersihkan. Mesin ini cocok digunakan untuk hotel, restoran, kantin dan pabrik pengolahan makanan.

SPESIFIKASI MESIN

Model	Kapasitas	Kecepatan Rotasi	Power	Voltase	Ukuran	Berat
FCT-H70	50 Kg/jam	200 Putaran/menit	300 W	220 V	275 x 190 x 385 mm	14 Kg

CARA PENGGUNAAN

1. Periksa daya dan voltase agar sesuai dengan daya yang dibutuhkan.
2. Bersihkan mesin sebelum digunakan:
Pertama, lepas piringan daging dan pisau. Bersihkan semua bagian dengan air panas. Air panas bisa langsung membersihkan bilah pisau, namun pastikan sudah dilepas dari mesin sebelum dibersihkan.
3. Buang kulit dan tulang sebelum dipotong. Daging harus dipotong- potong terlebih dahulu sebelum dimasukan ke dalam mesin. Untuk pencacahan: masukan kembali daging yang sudah diiris berulang kali sampai mencapai hasil cacahan.
4. Mesin harus segera dibersihkan setelah digunakan untuk menghindari perkembangbiakan bakteri, (metode pembersihan ikuti langkah 2).

PERLU DIPERHATIKAN

1. Untuk motor 1 phase, daya dan voltase tidak boleh melebihi 10% dari voltase yang ada, jika lebih dari itu, harus dilengkapi dengan pengatur voltase untuk digunakan.
2. Jangan menyalakan mesin dalam keadaan kosong dalam waktu lebih dari 2 menit karena akan menimbulkan gesekan panas yang merusak pisau dan mesin.
3. Jangan meletakkan tangan Anda ke inlet dan outlet saat mesin bekerja.
4. Berhati-hatilah saat melepas dan membersihkan pisau.
5. Jangan menggunakan selang air untuk membersihkan mesin, dan pastikan mesin dalam keadaan mati saat dibersihkan (gunakan kain lap lembab yang disusul dengan kain lap kering).
6. Bersihkan semua bagian alat pengiris dan badan mesin setelah digunakan. Lumasi pisau dengan minyak sayur.
7. Lakukan pengecekan kabel secara berkala untuk menghindari konsleting.
8. Simpan mesin dalam keadaan kering dan bersih, Jauhkan dari paparan sinar matahari langsung maupun sumber lembab.