

**DOUGH MIXER**  
**HMX-15 | HMX-25**  
**HMX-15F | HMX-25F**



**DOUGH MIXER**  
**HMX-15 | HMX-25**  
**HMX-15F | HMX-25F**



## **BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN**



# DOUGH MIXER HMX-15 | HMX-25 HMX-15F | HMX-25F



## DOUGH MIXER "FOMAC"

Mixer pembuat adonan seri HMX digunakan untuk mencampur tepung dan air, minyak dan gula untuk membuat adonan roti maupun mie, dengan karakter penampilan yang indah, struktur kompak, kinerja yang dapat diandalkan, daya tahan dan pengoperasian yang mudah. Hal ini membuat adonan tercampur lembut dan merata. Produk ini banyak digunakan di restoran, hotel, maupun jenis usaha kuliner lainnya. Penggunaan alat ini untuk mengurangi tenaga kerja, meningkatkan efisiensi, dan lebih higienis.

## SPESIFIKASI

Model	HMX-15 /15F	HMX-25/25F
Kapasitas Tangki	12.5 kg	25 kg
Power	1.5KW	2.2KW
Kecepatan Putaran	30R/MIN	40R/MIN
Berat	50KG	85KG
Dimensi	670*410*800 mm	800*480*900 mm

## CARA PENGGUNAAN

1. Masukkan tepung, Air dan Bahan Lainnya, Tutup Penutup dengan rapat
2. Tekan tombol power untuk proses pembuatan adonan
3. Apabila adonan sudah terbentuk dengan baik, matikan tombol power, Lalu balikkan arah tangki adonan sehingga adonan akan keluar dengan sendirinya.  
Perhatian : Jangan memindahkan gagang Pengaduk.

# DOUGH MIXER HMX-15 | HMX-25 HMX-15F | HMX-25F



## PERHATIAN

Hal penting dalam menjalankan mesin dengan perawatan yang baik:

1. Ketika mesin sedang dioperasikan, jangan memasukkan tangan atau benda apapun ke dalam tangka pengaduk. Pastikan keamanan saat proses pembuatan adonan berlangsung.
2. Apabila terdengar suara yang tidak wajar pada saat pengoperasian, segera matikan tombol power, dan periksa apakah semua terpasang dengan baik. Apabila sudah dicek kembali, mesin dapat digunakan kembali.
3. Matikan Aliran Listrik pada saat pengecekan dan perbaikan mesin.
4. Jauhkan Bagian mesin dari minyak dan air.
5. Jagalah kebersihan mesin dan dibersihkan secara berkala.