

PETUNJUK PENGGUNAAN



MEATBALL MAKER

MBM-R280 | MBM-R280C | MBM-R280H

Meatball Maker

Mesin Pencetak Bakso merupakan mesin yang dapat mencetak bakso dengan cepat dan efisien, sehingga dapat meningkatkan hasil produksi. Jika proses produksi bakso dilakukan dengan cara manual tentunya memerlukan banyak tenaga dan waktu, hal ini akan menambah biaya operasional menjadi lebih besar. Penggunaan Mesin Pencetak Bakso akan menghasilkan produk bakso yang lebih higienis dan efisien karena proses pembuatannya dibantu dengan mesin.

Mesin pencetak bakso ini dirancang untuk membantu mempermudah proses pembuatan bakso secara cepat dan efisien, cocok digunakan oleh para pelaku usaha di bidang kuliner yang memproduksi bakso dalam jumlah besar. Tersedia dalam tiga model: MBM-R280, MBM-R280C, dan MBM-R280H yang masing-masing memiliki spesifikasi yang sedikit berbeda namun sama-sama handal.

Keunggulan

1. **Daya yang Disesuaikan:** Setiap model menggunakan daya yang berbeda (750W atau 800W), memberikan fleksibilitas tergantung kebutuhan produksi Anda.
2. **Ukuran Bakso Bervariasi:** Dengan berbagai ukuran cetakan bakso, mesin ini memudahkan pengguna untuk memproduksi bakso dalam berbagai ukuran sesuai permintaan pelanggan.
3. **Kecepatan Produksi:** MBM-R280C mampu memproduksi hingga 300 butir bakso per menit, sementara MBM-R280 dan MBM-R280H mampu menghasilkan 280 butir per menit, memungkinkan Anda meningkatkan efisiensi produksi.
4. **Konstruksi Kuat dan Ringkas:** Mesin ini dirancang dengan dimensi yang ergonomis dan material berkualitas tinggi, menjadikannya pilihan tepat untuk usaha kuliner skala besar.

MEATBALL MAKER
MBM-R280 | MBM-R280C
MBM-R280H



Spesifikasi

Model	MBM-R280	MBM-R280C	MBM-R280H
Voltase	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Daya	750 W	800 W	750 W
Ukuran Bakso	1,7 / 2,1 / 2,4 / 2,8 / 3,1 cm	1,8 / 2,2 / 2,6 / 3 / 3,4 cm	1,7 / 2,1 / 2,4 / 2,8 cm
Kapasitas	250-280 butir/menit	280-300 butir/menit	250-280 butir/menit
Berat	85 Kg	75 Kg	85 Kg
Dimensi (mm)	680 x 400 x 1230	700 x 400 x 1180	680 x 400 x 1450

Perhatian & Peringatan

- Mesin ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak atau orang yang memiliki keterbatasan, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka yang telah diberi pengawasan atau petunjuk.
- Harap periksa kelengkapan mesin sebelum digunakan, pastikan mesin terpasang dengan baik.
- Gunakan colokan dan kabel listrik berstandar SNI dan pastikan rangkaian listrik utama sudah tersambung ground/arde dengan benar.
- Jangan memasukkan tangan/benda asing ketempat pengoperasian pada saat mesin sedang beroperasi.
- Mesin ini tidak boleh dibersihkan dengan alat penyiram air/selang air langsung.
- Apabila mesin hendak dibersihkan, pastikan arus listrik tidak tersambung atau kabel listrik sudah terlepas.
- Jika ada bagian yang rusak pada mesin ini, harap segera hubungi teknisi resmi **FOMAC** atau hubungi **siniservice.id**.

Cara Penggunaan

- Periksa apakah voltase / daya listrik sesuai dengan voltase / daya listrik yang tertera pada mesin atau buku manual.
- Letakan mesin di tempat yang datar dan kering, pastikan mesin bekerja dengan baik dan lancar.
- Pilih dan pasang ukuran cetakan bakso yang diinginkan.
- Hubungkan mesin dengan arus listrik.
- Atur kecepatan batang ulir dan atur juga kecepatan pemotong.
- Masukkan adonan bakso kedalam bowl, kemudian tekan adonan kearah bawah dengan bantuan alat pendorong.
- Adonan akan tercetak menjadi bakso sesuai dengan ukuran yang diinginkan secara otomatis.
- Setelah digunakan, pastikan mesin sudah tidak terhubung dengan arus listrik, dan pastikan untuk membersihkan mesin.

Pemeliharaan

- Semua jenis pemeliharaan dan perawatan harus dilakukan saat mesin dalam kondisi mati dan colokan kabel listrik tercabut.
- Sebelum digunakan harap dilakukan uji coba mesin terlebih dahulu dan pastikan mesin dapat berfungsi secara normal dan tidak ada kerusakan pada mesin.
- Sebelum menyalakan dan mengoperasikan mesin periksa apakah ada sesuatu atau benda pada tempat pengoperasian, kemudian barulah nyalakan mesin setelah kondisi mesin bersih dan aman.
- Jangan langsung mencuci mesin dengan semprotan air, untuk menghindari bahaya air masuk ke peralatan listrik.
- Jika terjadi masalah ketika penggunaan, segera matikan mesin dan lakukan pengecekan.
- Lakukan service berkala pada mesin untuk menghindari kerusakan.
- Bersihkan mesin dan aksesoris setiap kali selesai digunakan dan pastikan mesin dalam posisi kering dan bersih seluruhnya sebelum disimpan.