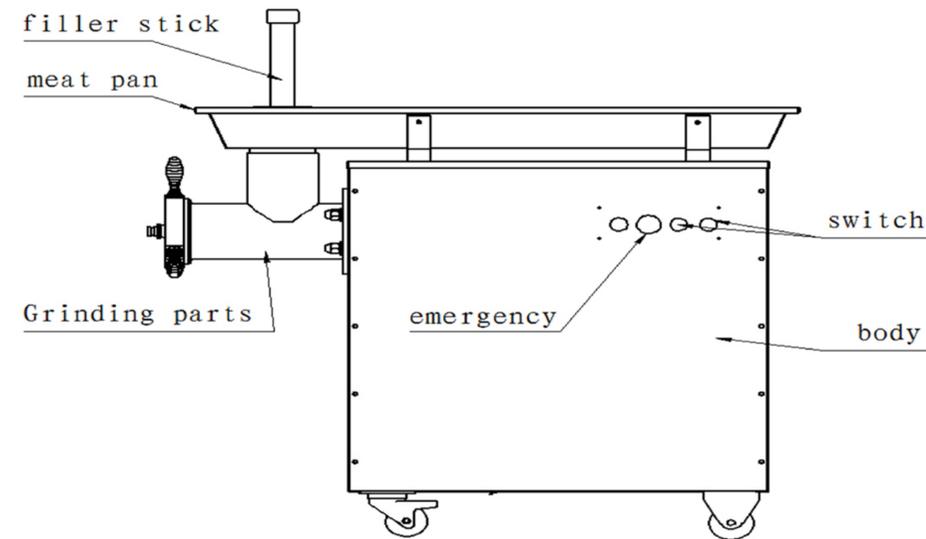


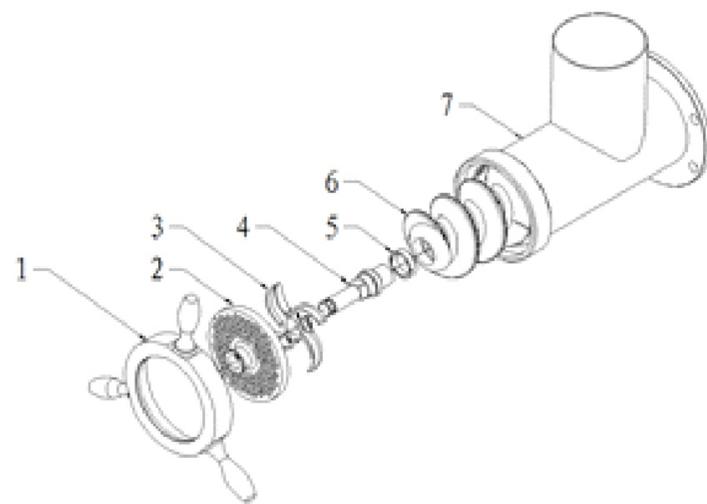
MEAT GRINDER MGD-42A | MGD-52A



IV. BAGAN MESIN



V. KEPALA PENGILING DAGING

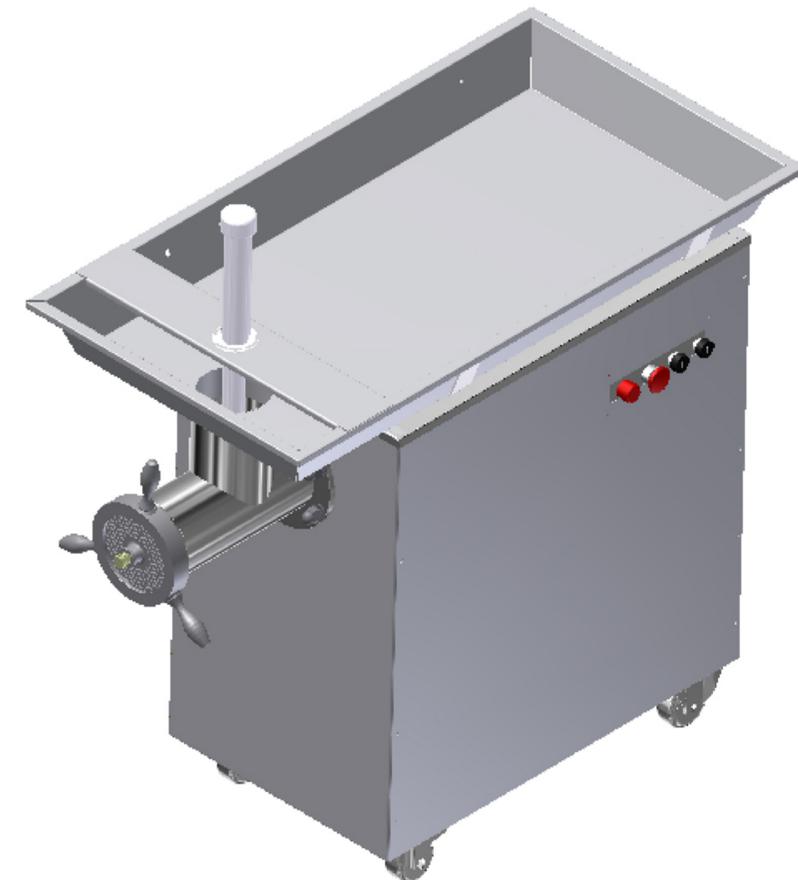


1. Round Screw Cap
2. Round Blade
3. Knife
4. Screw Bolt
5. Screw
6. Grinding Head
7. Grinding Head

MEAT GRINDER MGD-42A | MGD-52A



BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



MEAT GRINDER MGD-42A | MGD-52A



MEAT GRINDER/MESIN PENGGILING DAGING “FOMAC”

Mesin penggiling daging atau meat grinder ini berfungsi untuk menggiling daging menjadi halus sehingga bisa dipergunakan sebagai bahan dasar makanan olahan. Hasil gilingan daging juga bisa dipergunakan untuk berbagai masakan seperti tumis daging atau untuk keperluan pembuatan bakso, sosis dan makanan olahan lainnya. Mesin ini cocok digunakan untuk keperluan usaha seperti penjual daging di pasar, swalayan, hotel, restoran, industri, dan usaha kuliner lainnya

MENGGILING DAGING JADI MUDAH DAN CEPAT

Mesin penggiling daging ini memudahkan Anda untuk menggiling daging sesuai dengan kebutuhan Anda. Jangan lupa untuk memilih daging berkualitas baik untuk hasil yang maksimal. Bodi mesin penggiling daging ini terbuat dari stainless steel atau baja ringan. Alat pemotong pada mesin penggiling daging atau meat grinder juga terbuat dari bahan stainless steel sehingga anda tidak perlu khawatir berkarat. Daging giling yang dihasilkan juga lebih terjamin kebersihan dan keamanannya.

Untuk hasil gilingan yang lembut dan berkualitas, cuci daging terlebih dahulu sebelum dimasukan ke dalam mesin lalu potong daging menjadi potongan kecil, dan perhatikan jumlah daging yang dimasukan pada saat penggilingan agar tidak melebihi kapasitas mesin.

MOTOR KUAT DAN BISA DIANDALKAN UNTUK KEBUTUHAN USAHA ANDA

Meat grinder atau mesin penggiling daging FOMAC memiliki motor yang kuat dan stabil sehingga dapat menghasilkan daging giling dengan lebih cepat dan memiliki daya tampung yang cukup besar sehingga bisa menghasilkan hasil gilingan yang banyak. Mesin penggiling daging atau meat grinder merupakan salah satu mesin yang paling dibutuhkan dan harus dimiliki oleh pengusaha kuliner dan industri daging olahan. Dengan adanya mesin penggiling daging atau meat grinder FOMAC, pemenuhan kebutuhan daging giling untuk usaha anda menjadi lebih efisien dibanding menggiling daging secara manual.

MEAT GRINDER MGD-42A | MGD-52A



I. SPESIFIKASI

Model	MGD-42A	MGD-52A
Efisiensi	420 Kg/jam	520 Kg/jam
Daya	3 Kw/4Kw	5.5 Kw/7.5Kw
Voltase	380 V	380 V
Frekuensi	50 HZ	50 HZ
Dimensi	1100x540x970mm	1260x630x1140mm
Berat	136 Kg	197 Kg

II. PETUNJUK PENGGUNAAN DAN PEMELIHARAAN

1. Gunakan tegangan listrik 380 Volt.
2. Pastikan pemasangan kabel 380 Volt sesuai dengan putaran mesin sesuai arah tanda panah.
3. Sebelum dioperasikan, pisahkan semua bagian penggiling, bersihkan satu persatu, lalu pasang ke mesin.
4. Pisahkan kulit dan tulang sebelum menggiling daging, lalu potong-potong.
5. Nyalakan mesin, masukkan daging mentah ke dalam corong, setelah motor dalam kondisi normal. Tekan daging mentah dengan tongkat jika perlu.
6. Jika dagingnya bergerak sangat lambat atau dagingnya menjadi bubur, maka cek mesin seperti berikut ini:
 - a. Perbaiki pisau yang tidak tepat karena mur depan terlalu longgar, sesuaikan pisau.
 - b. Keruk outlet daging saat terhalang.
 - c. Pisau daging tumpul, mengasahnya atau mengganti yang baru.
7. Jaga kebersihan mesin, cuci bagian penggilingan setelah digunakan, tambahkan minyak setelah digunakan.

III. PERHATIAN

1. Jauhkan dari jangkauan anak-anak
2. Jangan menyiram mesin dengan air
3. Jangan menggunakan alat jika kotak pisau rusak.
4. Jika kabel listrik rusak, kabel itu harus diganti oleh pabrik atau agen layanannya atau orang yang memiliki keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya
5. Mesin ini tidak berlaku untuk orang cacat fisik, atau cacat mental (termasuk anak-anak), atau kurangnya pengalaman dan akal sehat, kecuali ada pengawasan atau pedoman regulasi yang relevan untuk beroperasi agar bertanggung jawab atas keselamatan mereka