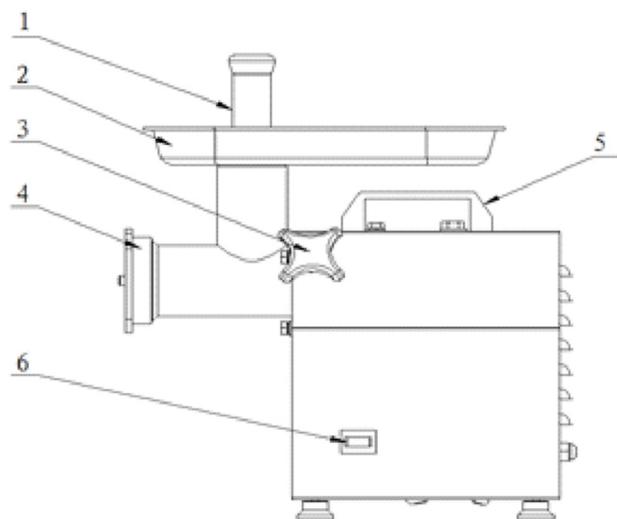


# MEAT GRINDER

MGD-8A | MGD-12A | MGD-22A

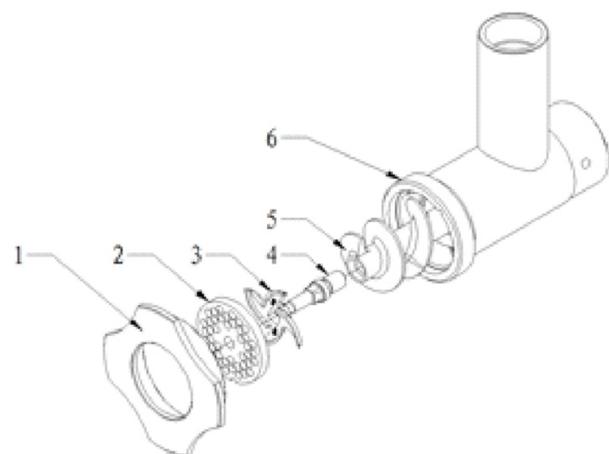


## IV. BAGAN MESIN



1. Stik pengumpan
2. Pelat daging
3. Pengunci pegangan
4. Kepala penggiling
5. Pegangan
6. Tombol daya

## V. KEPALA PENGGILING DAGING



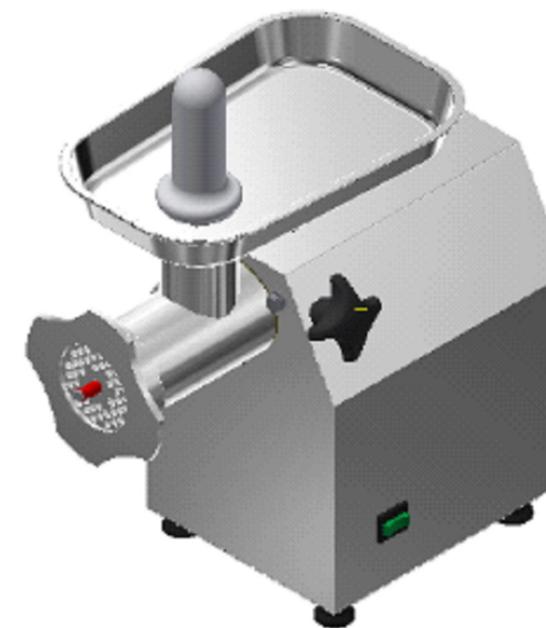
1. Round screw cap
2. Round blade
3. Knife
4. Screw bolt
5. Screw
6. Grinding head

# MEAT GRINDER

MGD-8A | MGD-12A | MGD-22A



## BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



# MEAT GRINDER

MGD-8A | MGD-12A | MGD-22A



## 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-8A | MGD-12A | MGD-22A



## I. SPESIFIKASI

Model	MGD - 8A	MGD - 12A	MGD - 22A
Efisiensi	80 Kg/h	120 Kg/h	220 Kg/h
Daya	370 W	750 W	1100 W
Voltase	110V/220 V	110V/220 V	110V/220 V
Dimensi Kemasan	360x210x410 mm	430x230x415 mm	460x230x435 mm
Berat	17 Kg	21 Kg	27 Kg

## II. PETUNJUK PENGGUNAAN DAN PEMELIHARAAN

1. Sambungkan dengan stop kontak, untuk keamanan stop kontak harus menggunakan pelindung.
2. Sebelum dioperasikan, pisahkan semua part, bersihkan satu persatu, lalu pasang kembali bagian kepalanya dan kencangkan pegangannya. Mur bagian depan tidak boleh terlalu kencang.
3. Pisahkan kulit dan tulang sebelum menggiling daging, lalu potong-potong
4. Nyalakan mesin, masukkan daging mentah ke dalam corong, setelah motor dalam kondisi normal. Tekan daging mentah dengan tongkat jika perlu.
5. 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.
6. Jaga kebersihan mesin, cuci bagian penggilingan 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.