



MEAT GRINDER FOMAC

Meat Grinder FOMAC adalah mesin untuk membantu menghaluskan daging menjadi daging giling yang siap diolah kembali. Meat Grinder FOMAC memiliki motor yang kuat dan desain yang elegan, sangat cocok untuk digunakan sehari-hari di meja dapur Anda.

Meat Grinder FOMAC membuat pekerjaan menggiling daging menjadi lebih mudah dan cepat. Selain itu hasil daging giling akan lebih higienis dan lebih halus merata. Mesin ini cocok digunakan untuk penggunaan harian, restoran, hotel, catering, dan usaha kuliner lainnya.

SPESIFIKASI MESIN

MODEL	VOLTASE	DAYA	KAPASITAS	BERAT	DIMENSI
MGD-H8	220V	600w	70 kg/jam	11kg	33,5 * 21 * 27,5cm
MGD-H12	220V	850w	140 kg/jam	19.5kg	44,5 * 29.5 * 40cm
MGD-H22	220V	1200w	220 kg/jam	26.5kg	54 * 34 * 48.5cm

CARA PENGOPERASIAN

- Bersihkan mesin sebelum digunakan. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:
 - Buka mur depan, untuk melepaskan pisau bundar, pisau silang, sekrup pendorong daging
 - Bersihkan bagian-bagiannya, sesuaikan pegangan ke posisi yang benar,
 - Pasang kembali bagian setelah dibersihkan. (perhatian: pasang skrup dengan benar, pemasangan salah akan memperpendek usia mesin).
- Setelah mesin dibersihkan, masukkan daging tanpa tulang, urat dan kulit ke dalam corong daging. *Jika daging keluar dengan lambat, Anda dapat menggunakan tongkat (jangan gunakan tangan secara langsung) untuk mendorong daging. Pastikan daging yang dituang ke dalam mesin tidak melebihi kapasitas.*
- Setelah digunakan harap lepaskan semua bagian pisau dan bersihkan.

PERHATIAN

- Jangan memasukkan tangan ke dalam tong daging saat mesin bekerja.
- Daging harus dipisahkan dari kulit, tulang, urat, dan diiris tipis-tipis sebelum dimasukan ke dalam mesin.
- Nyalakan mesin sebelum memasukan daging.
- Apabila mesin berhenti bekerja atau menyangkut, segera matikan mesin, cabut colokan, keluarkan tulang atau daging yang tersangkut secara manual, baru nyalakan kembali.
- Jangan memasukkan tangan ke dalam mesin saat mesin bekerja.
- Jangan gunakan air untuk membersihkan motor mesin.
- Bersihkan pisau dengan hati-hati, jangan sampai terluka.