

PERMASALAHAN DAN SOLUSI

	Jika daging cincang tidak dikeluarkan dengan lancar atau dalam bentuk pasta, penyebab dan cara mengatasinya: (a) Mur depan terlalu kencang. Atau pisau cincang tidak terhubung dengan benar dengan plat: sesuaikan kembali. (b) Plat pelepasan tersumbat: bersihkan. (c) Tepi pisau tumpul: diasah atau diganti.
---	---



MEAT GRINDER FOMAC

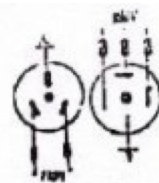
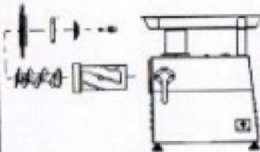
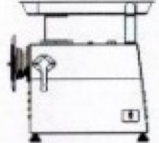
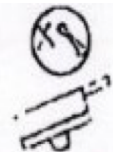
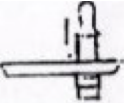
Mesin Penggiling daging ini dirancang berdasarkan teknologi modern dan konsep kreatif. Meat grinder FOMAC adalah mesin yang awet dan memiliki motor yang andal dengan desain yang elegan. Bodi mesin terbuat dari baja tahan karat untuk memenuhi standar kebersihan makanan. Mesin ini cocok digunakan untuk hotel, restoran, dapur, kantin, dan usaha kuliner lainnya.

Menggunakan mesin penggiling daging akan membuat pekerjaan untuk menggiling daging bisa dikerjakan secara maksimal dan efisien dibanding menggiling secara manual. Selain itu, dengan memproses menggunakan mesin, daging yang digiling akan lebih higienis.

SPESIFIKASI MESIN

TIPE	TK-22	TK-32
Produktifitas (kg / jam)	250	350
Kecepatan pisau (r / mnt)	200	170
Daya (W)	1100	2200
Tegangan (V)	110V / 220 ~ 240V	110V / 220 ~ 240V
Ukuran (mm)	465 * 325 * 575	590 * 370 * 615
Berat (kg)	33	49

CARA PENGOPERASIAN

1. 	Sebelum digunakan, periksa apakah daya sesuai dengan yang dibutuhkan oleh mesin, dan kabel eksternal tersambung dengan benar.
2. 	Lepaskan kepala mesin. Cuci komponen dengan air bersih, lalu pasang kembali seperti yang diarahkan pada gambar.
3. 	Sebelum mencincang, putar dulu gagang kunci berlawanan arah jarum jam, kencangkan mur depan tapi jangan terlalu kencang.
4. 	Buang kulit dan tulang dari daging yang akan dicincang. Potong menjadi potongan-potongan kecil.
5. 	Masukkan potongan ke dalam corong lalu dorong dengan stik yang disediakan.
6. 	Bongkar kepala mesin dan cuci dengan air bersih segera setelah digunakan untuk menghindari pertumbuhan bakteri.