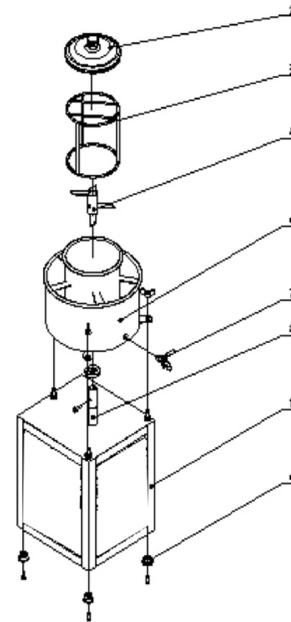


MEAT MIXER MMX-R18/ R22



V. BAGAN

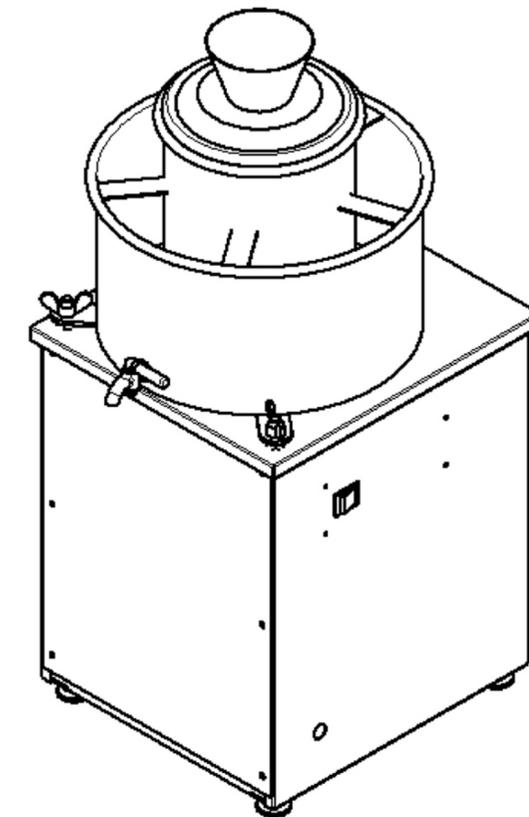


1. Kerangka
2. Tutup wadah
3. Cincin penahan
4. Set pisau
5. Wadah air es
6. Kaki
7. Keran Air
8. Motor

MEAT MIXER MMX-R18/ R22



BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



MEAT MIXER MMX-R18/ R22



MEAT MIXER / MESIN PENGADUK DAGING “FOMAC”

Mesin Meat Mixer / Mesin Pengaduk Daging berfungsi untuk mengaduk campuran bahan dengan adonan daging yang digunakan untuk pembuatan bakso, sosis, kornet, daging asap, ham, nugget, dan produk olahan daging lainnya. Mesin ini cocok untuk digunakan oleh pembuat bakso, industri, restaurant, hotel, dan usaha kuliner lainnya.

KEMUDAHAN DALAM PEMBUATAN BAKSO DAN PRODUK OLAHAN DAGING

Proses pengadukan daging bisa dilakukan secara manual, namun pengadukan daging dalam jumlah besar tentunya membutuhkan tenaga dan waktu yang lebih banyak. Mesin Meat Mixer atau Pengaduk Daging FOMAC sangat membantu dan memudahkan para pengusaha bakso dan daging olahan lainnya dalam mengaduk dan mencampur adonan. Mesin ini dapat mengaduk adonan dalam jumlah besar secara cepat dan merata, sehingga proses pengadukan menjadi lebih efisien. Cara pengoperasian Mesin Meat Mixer atau Pengaduk Daging FOMAC ini cukup mudah dan mesin ini juga memiliki wadah penampungan yang mudah dibersihkan.

DAPAT DIANDALKAN UNTUK KEPERLUAN USAHA / KOMERSIL

Mesin Meat Mixer atau Pengaduk Daging FOMAC memiliki motor yang kuat dan wadah penampung daging yang terbuat dari bahan stainless steel sehingga tidak mudah berkarat. Proses pengadukan yang cepat dan merata dibanding mengaduk secara manual membuat Mesin Meat Mixer atau mesin Pengaduk Paging FOMAC dapat diandalkan untuk keperluan usaha atau komersil. Dengan mesin ini Anda juga dapat mengkombinasi daging dengan berbagai inovasi resep dan menciptakan produk olahan Anda sendiri untuk dijual.

Anda dapat mengkombinasikan penggunaan mesin ini dengan mesin Meat Grinder FOMAC untuk menggiling daging dan Mesin Pencetak Bakso FOMAC untuk mencetak adonan bakso menjadi bulatan bakso sehingga pembuatan bakso menjadi lebih cepat, mudah dan efisien.

MEAT MIXER MMX-R18/ R22



I. SPESIFIKASI

Model	Voltase (V)	Frekuensi. (Hz)	Kecepatan (R/m)	Berat (Kg)	Daya (W)	Dimensi Kemasan (Mm)
MMX-R18	220	50	2800	21	1100	450x360x840
MMX-R22	220	50	2800	30	1500	450x360x840

II. PERSIAPAN

1. Cuci wadah dan pisau sebelum menggunakan mesin.
2. Letakkan mesin ditempat yang stabil/ datar.
3. Bersihkan daging/bahan lainnya sebelum diproses.
4. Periksa apakah pisau terpasang dengan baik, jika belum, pasang dengan baik, baru dimulai.
5. Pasang penutup bagian atas, pertama-tama periksa apakah mesin bekerja normal, Jika sudah, baru hidupkan mesin.

III. PENGOPERASIAN

1. Tambahkan es batu yang sudah dihancurkan di luar sebelum bekerja ke panci/wadah (untuk pendingin wadah bagian dalam) dan daging yang sudah digiling ke wadah bagian dalam, kemudian diaduk dengan bahan baku lainnya.
2. Nyalakan mesin, setelah selesai proses pengadukan, matikan mesin, hati-hati saat mengambil pisau dan daging yang sudah diproses.
3. Bersihkan mesin setelah selesai digunakan.

IV. PERHATIAN

1. Jangan bersihkan, perbaiki, atau pindahkan mesin saat dihidupkan.
2. Jangan menyentuh steker dan switch dengan tangan basah.
3. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.
4. Jangan memasukkan tangan atau benda lain ke dalam wadah saat digunakan.
5. Tambahkan batu es ke wadah luar (untuk pendinginan) saat bekerja.
6. Jangan menyentuh bagian yang berputar.
7. Jika mesin rusak, matikan listrik dan periksa mesin.