



NOD-AT260

Noodle Maker "FOMAC"

Apa itu mesin pembuat mie? Mesin pembuat mie atau noodle maker adalah alat yang digunakan untuk rangkaian proses pembuatan mie. Tahapan pembuatan mie yang bisa dibantu menggunakan mesin pencetak mie ini dimulai dari menggiling adonan, memotong untaian, menabur tepung, hingga memotong panjang mie sesuai kebutuhan.

Mesin mie ini cocok untuk disebut mesin ramen ala Jepang, bentuknya yang kompak, dengan fungsi yang banyak dan harga terjangkau membuat mesin ini makin diandalkan untuk para pengusaha. Mesin noodle maker dapat digunakan untuk membuat mie dan kue kering ala China dan negara Barat seperti misalnya cheese stick, dan mesin ini cocok digunakan untuk hotel, restoran, dan usaha pemrosesan makanan.

Mesin ini wajib dimiliki oleh pengusaha mie karena membuat mie sendiri dengan kreasi dan resep sendiri akan memberikan ciri khas untuk menarik perhatian pembeli. Selain itu dengan menggunakan mesin, pekerjaan membuat mie jadi mudah dan cepat tanpa harus mengeluarkan tenaga besar untuk menggiling dan membanting adonan secara manual.

SPESIFIKASI

Diameter Rol	168 mm
Lebar Rol	260 mm
Tingkat ketebalan	1~10
Kapasitas	50 – 90 Kg/Jam
Daya	1.185 Kw
Dimensi	1250×620×1230 mm

STRUKTUR DAN FITUR

Mesin ini terdiri dari :

- Bingkai (kerangka mesin)
- Bagian transmisi,
- Bagian pengepres rol,
- Bagian pemotong mie,
- Bagian pemotongan,
- Bagian penyebaran tepung,
- Sabuk konveyor,
- Pelindung, dll.

Mesin pencetak mie ini memiliki struktur yang tersusun dengan rapih dan kokoh, panjang mie dapat disesuaikan dengan kebutuhan, taburan bubuk dilakukan secara otomatis sehingga mie tidak mudah menempel, dan mesin juga dilengkapi pemotong.

PERINGATAN PENGGUNAAN

- Harap periksa kelengkapan mesin sebelum digunakan, pastikan mesin terpasang dengan baik.
- Letakan mesin di tempat yang datar dan kering dan berventilasi, pastikan mesin bekerja dengan baik dan lancar.
- Pastikan voltase daya sesuai dengan yang dianjurkan, dan ardekan dengan benar pada tanda arde (kabel penghubung menggunakan kabel 2,5mm²-6mm²).sambungkan ke pemutus sirkuit (disarankan untuk mengonfigurasi pemutus sirkuit 10A), hidupkan daya, dan saat sakelar tombol disetel ke "mulai", arah gulungan harus sama dengan arah yang tertera pada mesin.
- Mesin ini memiliki pengaturan untuk penaburan tepung yang terpisah dari mesin, penaburan tepung dipasang pada roll konveyor dan dapat diatur kecepatan untuk menaburkan tepung pada mesin sesuai dengan kebutuhan dan dapat digunakan dengan mudah dan simpel.

PERINGATAN : saat mesin sedang beroperasi, dilarang keras untuk memasukan tangan atau benda asing lain nya kedalam gulungan dan pemotong untuk menghindari bahaya atau kerusakan pada mesin.

CARA PENGGUNAAN

Siapkan adonan mie yang ingin dicetak menjadi untaian mie, Anda dapat menggunakan mesin pencampur (dijual terpisah):

Pertama masukan air dan tepung (pastikan adonan mie sesuai dengan standar) ke dalam wadah campur/mixer adonan tepung tutup penutup atas, nyalakan mesin, mixer atau pencampur akan mulai untuk mencampur mie, setelah adonan sudah selesai dan telah tercampur rata buka penutup di sisi bawah wadah pencampur mie, dan adonan yang tercampur dapat dikeluarkan secara otomatis.

- Proses pembuatan selamban adonan :

Tekan tombol "start" untuk memproses lembaran adonan, tuangkan adonan mie ke dalam hopper mesin. Sebelum menguleni, atur ketebalan dan ketipisan adonan pada rol sesuai kebutuhan, dengan cara putar pegangan penyetelan searah jarum jam untuk menipiskan adonan, sedangkan putar pegangan penyetelan berlawanan arah jarum jam untuk menebalkan adonan. Saat menyetel, pastikan skala pada rol sebelah kanan maupun kiri sama.



Putaran berlawanan arah jarum jam, penunjuk merah di posisi 7, dan ketebalan adonan 2mm.

- Pasang Pisau Mie :

Ada dua alur pisau di pelat sisi kiri dan kanan, masukkan pisau mie ke dalam alur, setelah roda gigi pada pisau mie menyatu dengan roda gigi besar, kencangkan mur sayap dan kencangkan pisau mie.

- Pemotongan strip:

Lakukan penggilingan mie sebanyak 2-3x sebelum mencetak untaian mie, setelah penggilingan, pasang pisau pemotong ke mesin, kemudian selipkan lagi adonan, mesin akan mulai mencetak untaian mie.

- Pemotongan:

Mie yang dicetak menjadi untaian mie akan jatuh ke roll konveyor, dan mesin dilengkapi dengan pisau pemotong otomatis. Pisau pemotong otomatis dapat di atur waktu nya sesuai dengan kebutuhan untuk mengatur panjang mie, waktu umum sebaiknya disetel pada 20 detik. Semakin lama waktu pengerasan, semakin panjang potongan mie; semakin pendek waktu setting maka semakin pendek mie yang dipotong.

- Taburkan tepung :

Sebelum menyalakan mesin, masukan tepung kering kedalam penabur tepung. Saat mulai memotong mie, putar knob pengatur penyebaran tepung searah jarum jam untuk mengatur kecepatan penebaran tepung, pengaturan penyebaran tepung bisa disesuaikan sesuai dengan kebutuhan para pengguna.

PEMELIHARAAN

- Semua jenis pemeliharaan dan perawatan harus dilakukan saat mesin dalam kondisi mati dan colokan dicabut.
- Sebelum digunakan harap dilakukan uji coba mesin terlebih dahulu dan pastikan mesin dapat berfungsi secara normal tidak ada kerusakan pada mesin.
- Sebelum menyalakan dan mengoperasikan mesin periksa apakah ada sesuatu atau benda pada roller konveyor dan pisau mie, nyalakan mesin setelah kondisi mesin bersih. Jangan mengikis kedua roll dan pisau mie dengan benda tajam, jangan langsung mencuci mesin dengan semprotan air, untuk menghindari bahaya air masuk ke motor dan peralatan listrik.

- Untuk memastikan pengguna aman, jarak yang sesuai harus dijaga antara tangan dan gulungan selama pengoprasian. Jangan menggunakan alat seperti tongkat kayu untuk membantu masuk ke permukaan selama pengoprasian, karena akan mudah menyebabkan cedera dan kerusakan pada mesin.
- Lumasi bagian yang berputar dengan gemuk dan lakukan secara berkala
- Periksa kekencangan dan keausan V-belt biasa dari waktu ke waktu, dan sesuaikan serta ganti tepat waktu.
- Saat mesin tidak digunakan dalam waktu lama, oleskan minyak sayur pada permukaan kedua rol dan pisau mi untuk mencegah karat.

PENYIMPANAN

- Selama penggunaan produk, dilarang keras membenturkan, memiringkan, atau membalikannya, agar tidak merusak mesin dan mempengaruhi penggunaan.
- Jika mesin tidak digunakan dalam waktu lama, mesin harus disimpan di lingkungan gas yang kering dan tidak korosif, dan tidak boleh bersentuhan dengan bahan korosif untuk menghindari kerusakan pada produk.

ANALISIS DAN PEMECAHAN MASALAH

GEJALA	ALASAN	CARA MEMECAHKAN
Mesin kelebihan beban dan macet	Ketidakseimbangan antara gulungan yang terlalu kecil dan ketebalan adonan yang masuk terlalu tebal	Sesuaikan celah antara gulungan sehingga ketebalan permukaan yang masuk adalah 2 hingga 3 kali ketebalan permukaan yang keluar.
Kecepatan roll lambat dan efisiensi mesin rendah	Rantai terlalu longgar	Atur tegangan rantai
Adonan tidak rata atau bergelombang	Ketidak seimbangan antara kedua ujung gulungan. Adonan terlalu lunak. Panel gesekan longgar atau cacat.	Sesuaikan celah antara kedua ujung gulungan agar konsisten. Bila permukaannya menempel, tambahkan tepung kering untuk menekan permukaannya. Sesuaikan panel pengikis agar menempel pada gulungan.
Gulungan mie lengket	Adonan terlalu tipis Adonan terlalu lembek	Sesuaikan celah gulungan dan taburi gulungan dengan tepung kering.
Mie tersangkut dan tidak keluar	Adonan terlalu keras dan terlalu kental atau pengoprasian tidak terampil untuk memasukan lapisan ganda kedalam pisau mie	Sesuaikan ketebalan lembaran adonan, tekan kembali adonan saat adonan sudah keras, dan taburkan sedikit tepung kering saat mengisi adonan.