



SMX-DN40B, SMX-DN60B



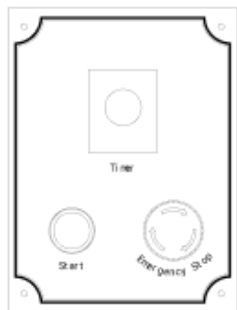
SMX-DN5, SMX-DN10,
SMX-DN20, SMX-DN30

DOUGHMAKER MACHINE (SPIRAL MIXER) SMX-DN5 | SMX-DN10 | SMX-DN20 | SMX-DN30 | SMX-DN40B | SMX-DN60B “FOMAC”

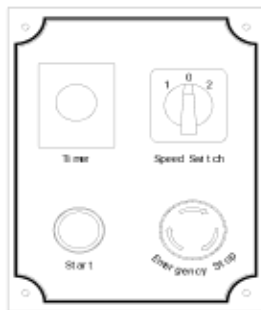
Spiral mixer merupakan mesin pengaduk adonan yang mengaduk secara efektif untuk pembuatan bahan seperti untuk roti, donut, pizza, croissant, dan masih banyak lagi. Mesin spiral mixer menggunakan teknik memutar pengaduk dengan bowl yang ikut berputar berlawanan arah sehingga hasil pengadukan lebih sempurna. Mesin juga dilengkapi dengan safety cover yang berfungsi untuk mencegah benda asing masuk seperti tangan pada saat proses pengadukan, apabila safety cover dalam posisi dibuka, mesin tidak akan bekerja.

Mesin Spiral Mixer FOMAC memiliki motor yang kuat dan bodi yang kokoh sehingga cocok digunakan oleh para pengusaha pembuatan bakery dan mesin ini dapat digunakan dalam jangka waktu panjang dan lama.

CARA PENGGUNAAN



Single speed spiral mixer
Electrical control plate



Double speed spiral mixer
Electrical control plate

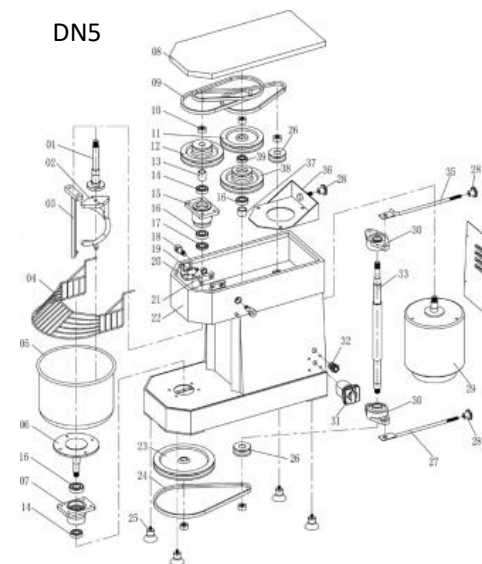
- Buka safety cover.
- Masukkan bahan yang akan diaduk, tekan tombol berwarna hijau.
- Apabila bahan sudah selesai teraduk dengan baik, matikan mesin dengan menekan tombol “stop” atau tombol merah, setelah mesin berhenti, buka safety cover dan keluarkan bahan.
- Meskipun dicolokkan, Mixer tidak akan mulai bekerja jika tutup (pelindung pengaman) tidak pada posisi tertutup.

SPESIFIKASI

Model	Volume (L)	Ukuran Bowl (mm)	Kapasitas Maks. Tepung Kering (Kg)	Kapasitas Maks. Adonan (Kg)	Kecepatan Bowl (R.P.M.)	Daya (KW)	Voltage	Berat (Kg)	Dimensi (mm)
DN5	5	φ210x160	2	3	19/193	0.2	□110V/60Hz/1Ph ; □220-240V/50Hz/1Ph	35/30	560*230*480
DN10	10	φ300x210	4	6	19/193	0.4	□110V/60Hz/1Ph ; □220-240V/50Hz/1Ph	82/70	730*300*635

DN20	20	φ360x210	8	12	19/193	1.5	□110V/60Hz/1Ph ; □220-240V/50Hz/1Ph	142/124	840*420*720 840*420*900
DN30	30	φ380x260	12	18	19/193	1.5	□110V/60Hz/1Ph ; □220-240V/50Hz/1Ph □220V/60Hz/3Ph s □380V/50Hz/3Ph s □415V/50Hz/3Ph s	149/129	870*450*840 870*450*1020
DN40B	40	φ450x270	16	24	19/193 13/132	2.2/1.5	□220V/60Hz/3Ph □380V/50Hz/3Ph s □415V/50Hz/3Ph s	202/173	1000*510*920 1000*510*1110
DN60B	60	φ540x270	25	37.5	18/178 12/118	3.0/2.4	□220V/60Hz/3Ph □380V/50Hz/3Ph s □415V/50Hz/3Ph s		

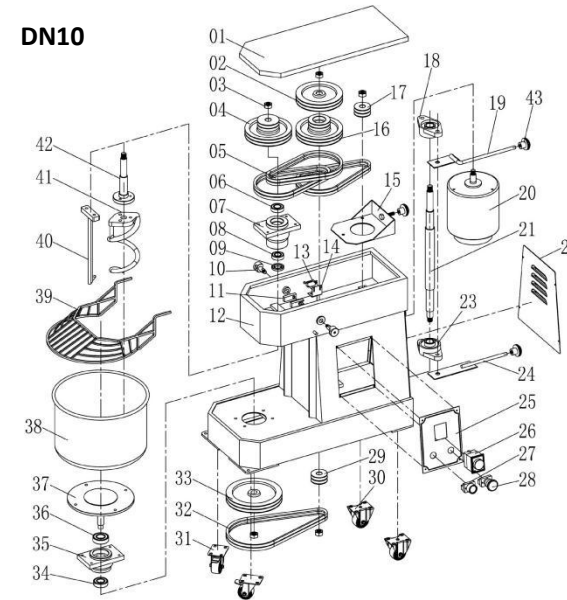
BAGAN MESIN



SN	Nama	Jumlah	SN	Nama	Jumlah
1	Mixershaft	1	21	Block	2
2	Hook	1	22	Body	1
3	Mixing blade	1	23	Pulley	1
4	Lid (safety guard)	1	24	V belt	1
5	Bowl	1	25	Support feet	4
6	transmission plate	1	26	Pulley	1
7	bearing block (for bowl)	1	27	Transmission shaft Adjusting bar B	1

8	Top cover	1	28	Knob	3
9	V belt	3	29	Motor	1
10	Nut M14	5	30	Bearing UCFL204	2
11	Pulley B	1	31	reverse switch (on-off switch)	1
12	Nut M10	1	32	Wire bush	1
13	Bush	1	33	Transmission shaft	1
14	Bearing 6003	2	34	Back cover	1
15	Bearing block (for mixershaft)	1	35	Transmission shaft Adjusting bar A	1
16	Bearing 6004	3	36	Adjusting board	1
17	Oil seal	1	37	Bush	1
18	Shaft (for supporting lid)	2	38	Pulley A	1
19	Micro switch	1	39	Bearing 6002	1
20	Support for supporting micro switch	1			

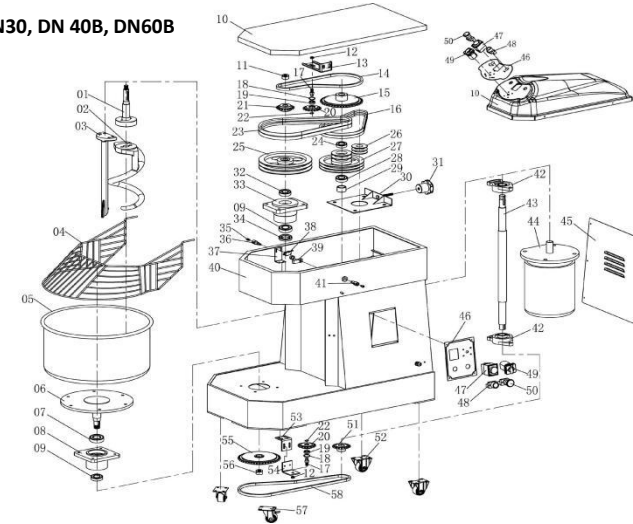
DN10



SN	Nama	Jumlah	SN	Nama	Jumlah
1	Top cover	1	24	Transmission shaft Adjusting board B	1
2	Big Pulley A	1	25	Control plate	1
3	Nut M16	5	26	Relay	1
4	Tower Pulley B	1	27	Start button	1
5	V belt	6	28	Emergency stop switch	1
6	Bearing 6004	3	29	Small pulley	1

7	Bearing block	1	30	Casters	2
8	Bearing 6005	2	31	Casters with stopper	2
9	Oil seal	1	32	V belt	2
10	Bolts	2	33	Big pulley B	1
11	block	2	34	Bearing 6004	1
12	body	1	35	Bearing block(for bowl)	1
13	Mirco switch	1	36	Bearing 6205	1
14	Mirco switch support	1	37	Transmission plate	1
15	Adjusting board	1	38	Bowl	1
16	Tower Pulley A	1	39	Lid (safety guard)	1
17	Small pulley	1	40	Mixing blade	1
18	Bearing UCFL205	2	41	Hook	1
19	Transmission shaft Adjusting board A	1	42	Mixershaft	1
20	Motor	1	43	Knob	3
21	Transmission shaft	1			
22	Back cover	1			
23	Bearing UCFL205	1			

DN20, DN30, DN 40B, DN60B



SN	Nama	Jumlah	SN	Nama	Jumlah
1	Mixershaft	1	30	(adjusting board)	1
2	Hook	1	31	knob	1
3	Mixing blade	1	32	Bearing 6205	1
4	Lid (safety guard)	1	33	(bearing block (for mixer shaft)	1
5	Bowl	1	34	Oil seal	1
6	transmission plate	1	35	Screws	2
7	Bearing 6207	1	36	Bolts	1
8	bearing block (for bowl)	1	37	Support for supporting lid	1
9	Bearing 6206	2	38	Microswitch	1

10	Top cover	1	39	Block	2
11	Nut M16	1	40	Body	1
12	Nut M10	2	41	Bolts	1
13	Tension gear Support Upper	1	42	Bearing UFCA206	2
14	Drive chain Upper	1	43	Transmission shaft	1
15	Big Chain wheel (for Transmission shaft	1	44	Motor	1
16	V belt A34	2	45	Back cover	1
17	Axle for tension gear	2	46	Control plate	1
18	Ring 28#	2	47	Timer	1
19	Bearing 6001	2	48	Start botton	2
20	Tension gear	2	49	Speed change – over switch	2
21	Small chain wheel (for mixershaft)	2	50	Emergency switch	2
22	Ring11#	1	51	Small chain wheel (for transmission shaft)	1
23	V belt B39	2	52	Casters	2
24	Bearing 6005	1	53	Tension gear support A Lower	1
25	Big Pulley	1	54	Tension gear support B Lower	1
26	Pulley	1	55	blg chain wheel (for bowl)	1
27	Pulley	1	56	Nuts M24	1
28	Bearing 6006	1	57	Casters with stopper	2
29	Bush	1	58	Driven Chain Lower	1

PERAWATAN

1. Bersihkan bowl saat pertama kali menggunakannya dan setiap setelah digunakan. Hal ini penting karena memastikan bagian yang bersentuhan dengan makanan tetap bersih dan higienis.
2. Gunakan air panas untuk menghilangkan kontaminasi sebanyak mungkin. Bersihkan dengan kain atau spons dan pembersih food grade. Note : (Jangan menyiram mesin dengan air)
3. Bilas kembali dengan air hangat untuk menghilangkan larutan pembersih food grade. Cabut kabel daya mesin setiap kali akan membersihkan mesin.
4. Periksa sabuk dan rantai penggerak setiap 3 bulan, jika terlalu longgar, sesuaikan dengan benar dengan menyatel gigi tegangan atas atau menggantinya. Tambahkan sedikit minyak pelumas.



Gigi Ketegangan Atas dari
Rised head spiral mixer

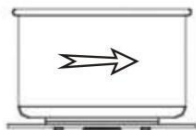


Gigi Ketegangan Atas dari
mixer spiral kepala tetap

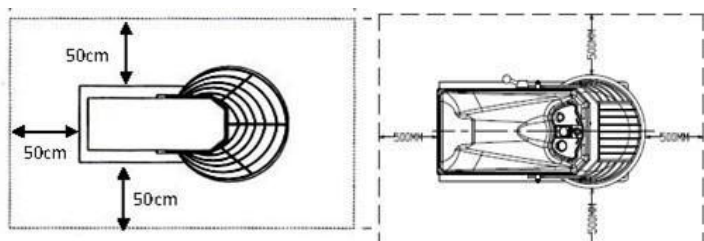
5. Harap menyimpan mesin pada tempat dengan permukaan datar dan kering,

PENCEGAHAN

- 1) Jauhkan mesin dari jangkauan anak-anak
- 2) Pastikan arah putaran bowl sama dengan tanda (seperti gambar yang ditunjukkan), Jika bowl berputar berlawanan, pengguna mungkin melakukan pengoperasian yang salah.



- 3) Steker dan kabel listrik harus diperiksa setiap pemakaian. Jangan operasikan mixer jika steker atau kabelnya rusak.
- 4) Mixer ini hanya boleh dihubungkan ke sumber listrik dengan sumber daya yang tepat.
- 5) Mesin harus diletakkan dengan jarak minimal 50 cm di setiap sisi (seperti ditunjukkan dalam gambar).



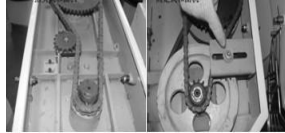
- 7) Letakkan mesin dengan baik, pastikan alat penyangga mesin terpasang dengan baik.

- 8) Mixer harus dipasang pada permukaan datar, horizontal, dan tidak licin.
- 9) Cabut steker mesin setiap saat membersihkan.
- 10) Jangan mengoperasikan mesin dalam kondisi tangan basah.
- 11) Selalu menjaga area kerja tetap bersih dan kering.

PEMECAHAN MASALAH

MASALAH	PENYEBAB	SOLUSI
Mixer tidak bekerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soket tanpa suplai listrik 2. Kepala mixer diangkat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pastikan daya listrik ada dan sesuai dengan standar mesin 2. Tekan kepala mixer dan kunci dengan baik
Pengaduk tidak berputar dengan baik	Sabuk atau rantai penggerak longgar 	Sesuaikan sabuk atau rantai penggerak (dengan menyesuaikan rantai penggerak roda dan kencangkan) atau ganti sabuk atau rantai penggerak
Bowl tersendat saat digunakan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sabuk atau rantai penggerak longgar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sesuaikan sabuk atau rantai penggerak (dengan mengatur

2. Pelat pengunci di bawah mangkuk sekrop longgar



rantai dan kencangkan atau ganti sabuk atau rantai penggerak

2. Kencangkan sekrop