



SSF-SV5, SSF-SV7, SSF-SV10

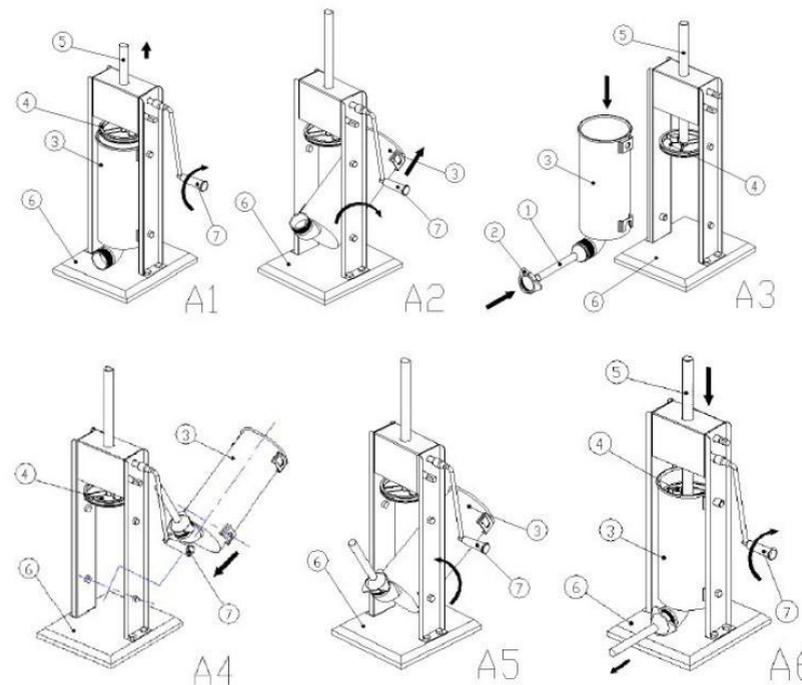
SSF-SH5 dan SSF-SH7

**SAUSAGE STUFFER SSF-SH5, SSF-SH7, SSF-SV10, SSF-SV5 DAN SSF-SV7 “FOMAC”**

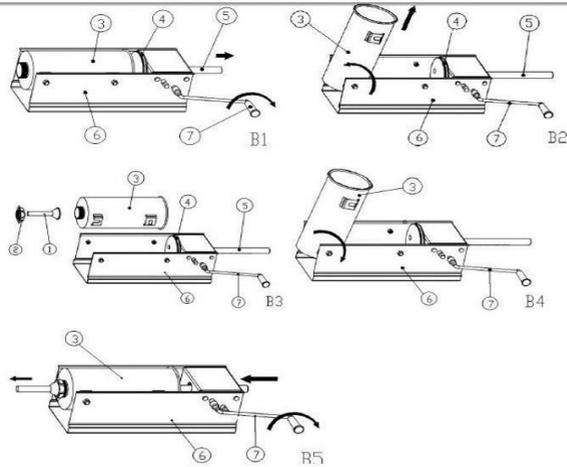
Sosis dikenal dengan rasanya yang enak dan empuk, sehingga sosis menjadi salah satu jenis makanan yang wajib dinikmati. Untuk memudahkan para pengusaha pembuat sosis, FOMAC menghadirkan Alat Pencetak Sosis atau Sausage Stuffer. Alat Pencetak Sosis dari FOMAC sangat bermanfaat bagi para pengusaha sosis yang ingin meningkatkan kualitas produksinya. Alat Pencetak Sosis berguna untuk menjaga proses pencetakan agar tetap higienis tanpa tersentuh tangan dan secara otomatis akan mempermudah adonan sosis untuk dibentuk bulat memanjang. Hasil proses pencetakan sosis dengan mesin ini memiliki kualitas ukuran sosis dengan standar yang sama rata. Dengan alat ini mencetak sosis menjadi lebih mudah, rapi dan cepat. Alat ini membuat pekerjaan Anda menjadi sangat efisien.

**CARA PENGGUNAAN**

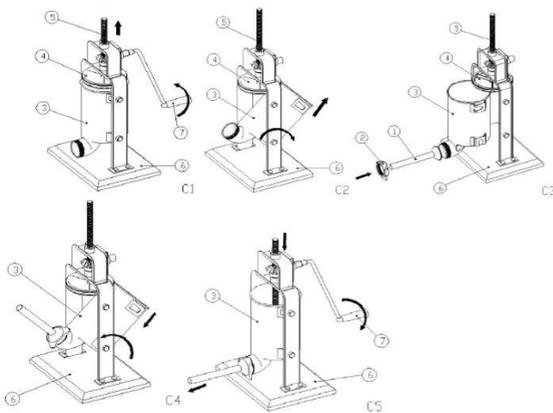
1. Buka dan lepas tabung adonan.
2. Masukkan adonan ke dalam tabung dan pasang kembali ke mesin.
3. Pasang corong sosis sesuai dengan kebutuhan.
4. Putar handle dan adonan sosis akan terdorong keluar.

**Pengisi sosis Vertikal**

**Pengisi sosis Horizontal**

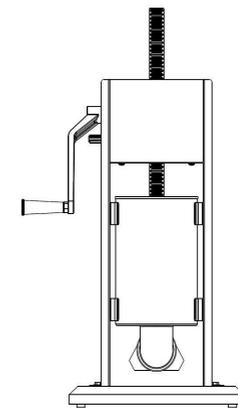
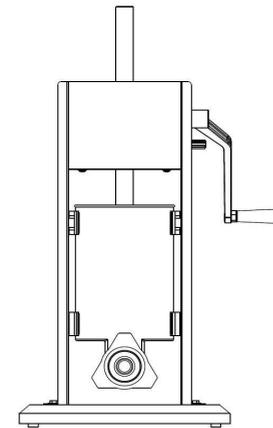


**Kecepatan tunggal pengisi sosis berulir Vertikal**



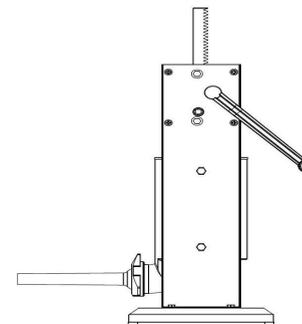
**PENCEGAHAN**

Saat Memasang Kembali Mesin, Jangan Meletakkan Silinder Ke Posisi Yang Berlawanan



**TAMPILAN  
DEPAN**

**TAMPILAN  
BELAKANG**

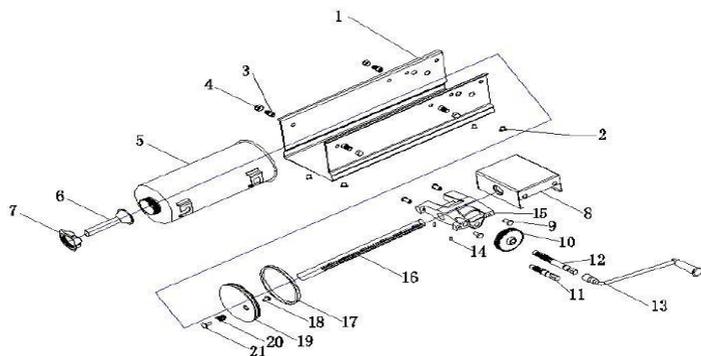


**TAMPILAN  
SAMPING**

**SPESIFIKASI**

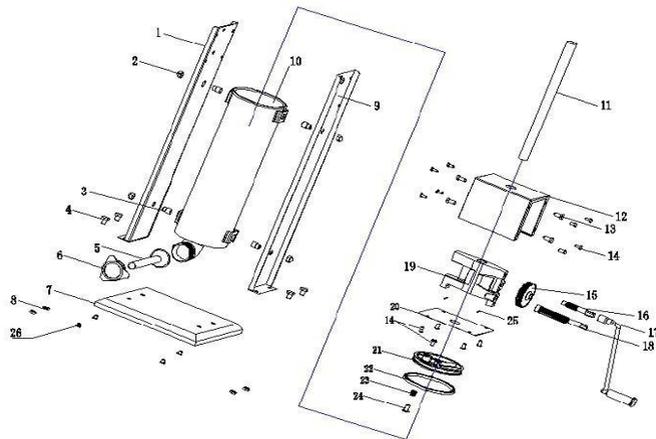
MODEL	BODY	VOLUME		CYLINDER (mm)	BERAT (kg)	DIMENSI (mm)
		(L)	(LBS)			
SSF-SH5	Baja tahan karet penuh pengisi/pengisi sosis Horizontal	5	11	φ140*320	12	300 x 340 x 690
SSF-SH7		7	15	φ140*460	13	300 x 340 x 830
SSF-SV5	Baja tahan karet penuh pengisi/pengisi sosis vertikal	5	11	φ140*320	12	300 x 340 x 690
SSF-SV7		7	15	φ140*460	13	300 x 340 x 830
SSF-SV10		10	20	φ219*270	14	370 x 330 x 580

Diagram Horizontal Pengisi Sosis



SN	Nama	Jumlah	SN	Nama	Jumlah
1	Rak S/S	1	13	Engkol tangan	1
2	Tikar karet	4	14	Sekrup penyeberangan S/S	1
3	Sekrup heksagram bagian dalam	4	15	Gigi set	1
4	Mur kubah	4	16	Rak	1
5	Silinder S/S	1	17	Paking	1
6	nozzle	4	18	Sekrup penyeberangan S/S	1
7	Mur trefoil(mur pengunci)	1	19	Pendorong	1
8	Penutup gigi	1	20	Spring	1
9	Sekrup heksagram bagian dalam	4	21	Pin knalpot	1
10	Gigi	1	22	Batang	1
11	Poros gigi kecil	1	23	Mur	2
12	Poros gigi besar	1			

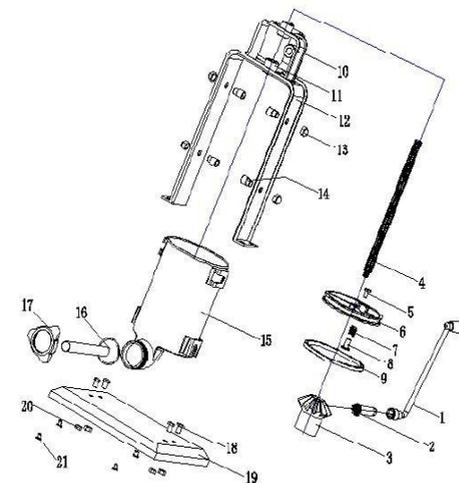
Diagram Vertikal Pengisi Sosis



SN	Nama	Jumlah	SN	Nama	Jumlah
1	Rak sisi kiri	1	14	Sekrup penyeberangan S/S	8
2	Mur	4	15	Gigi	1
3	Baut heksagram bagian dalam	4	16	Poros gigi kecil	1
4	Mur heksagram S/S	4	17	Engkol tangan	1
5	Nozzle	1	18	Poros gigi besar	1
6	Mur trefoil (mur pengunci)	1	19	Gigi set	1
7	Pelat bawah	1	20	Tutup lebih rendah	1

8	Mur heksagram S/S	4	21	Pendorong	1
9	Rak samping kanan	1	22	Paking	1
10	Silinder S/S	1	23	Spring	1
11	Rak	1	24	Pin knalpot	1
12	Penutup gigi	1	25	Pin putaran musim semi	2
13	Screw	13	26	Tikar karet	4

Diagram Vertikal Pengisi Sosis Berulir



SN	Nama	Jumlah	SN	Nama	Jumlah
1	Engkol tangan	1	12	Bingkai dukungan	1
2	Perlengkapan payung kecil	1	13	Mur	4
3	Perlengkapan payung besar	1	14	Sekrup heksagram bagian dalam S/S	4
4	Batang benang	1	15	Silinder S/S	1
5	Baut penyeberangan S/S	1	16	Nozzle	4
6	Pistol/pendorong	1	17	Mur trefoil (mur pengunci)	1
7	Spring	1	18	Sekrup heksagram bagian dalam S/S	4
8	Pin knalpot	1	19	Pelat bawah	1
9	Paking	1	20	Mur heksagram bagian bawah	4
10	Bush A	1	21	Tikar karet	4
11	Bush C	1			

#### PERAWATAN

\*) Harap bersihkan peralatan secara menyeluruh sebelum digunakan. Bersihkan semua bagian yang bersentuhan langsung dengan makanan seperti nozzel pendorong silinder dll. Bersihkan dengan

sikat/kain dan pembersih food grade. Setelah dibersihkan, pastikan semua bagian sudah kering sebelum dipasang kembali.

Operasi/ Pembongkaran peralatan ini sesuai langkah-langkah berikut:

- 1) Pertama, letakkan engkol tangan pada sistem gigi kecepatan cepat dan putar searah jarum jam untuk menaikkan plunger, keluarkan silinder untuk dibersihkan, dan lepaskan plunger untuk dibersihkan.
- 2) Setelah pembersihan selesai, kembalikan plunger ke posisi semula, pastikan sudah terkunci dengan baik, pasang nozzle di outlet sosis dan dikunci dengan mur pengunci, masukkan daging ke dalam silinder, letakkan di tempatnya, lalu letakkan kasing di nozzle.
- 3) Gunakan air panas untuk menghilangkan sisa daging. Bersihkan dengan sikat/kain dan pembersih food grade.

Penyelesaian masalah

- 1) Gasket menjadi kaku, ketika suhu lingkungan di bawah 15 derajat. Jangan menggunakan peralatan jika hal ini terjadi. Cara yang benar adalah melepas gasket dari plunger dan rendam dalam air panas, setelah itu pasang gasket. Pada plunger tambahkan minyak pelumas kualitas makanan yang tepat.

Silakan periksa sebelum menggunakan peralatan

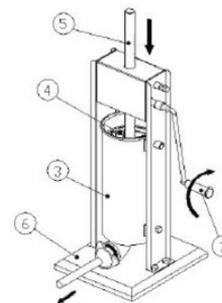
2) Daging cincang tidak keluar dari nozzle ke kasing meskipun sudah memberikan tekanan pada plunger. Jangan menekan terlalu keras pada plunger ketika hal ini terjadi, disarankan untuk memeriksa apakah outlet atau nozzle dari pengisi diblokir oleh daging.

Harap pertimbangkan ukuran daging cincang apakah cocok untuk nozzle yang Anda pilih, jika terjadi pemblokiran

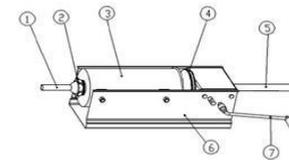
#### **FITUR**

- 1) Alat ini dilengkapi dua sistem tingkat pengisian, mudah digunakan dan cepat (kecuali untuk pengisi/pengisi sosis Batang Berulir yang hanya memiliki satu tingkat pengisian).
- 2) Silinder dan pendorong dapat dengan mudah dilepas untuk memudahkan pengisian dan pembersihan.
- 3) Setiap alat dilengkapi dengan 4 nozzel berbeda.
- 4) Peralatan dengan bantalan baja dan sistem roda penahan tekanan.
- 5) Semua bagian yang bersentuhan langsung dengan makanan telah mencapai standar kebersihan makanan SGS.

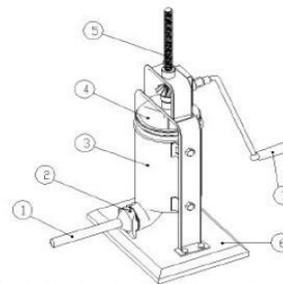
Pengisi sosis kecepatan Vertikal



Pengisi sosis kecepatan Horizontal



Pengisi sosis berulir kecepatan tunggal



- BAGIAN:**
- 1) Nozle
  - 2) Mur Trefoil(mur pengunci)
  - 3) Silinder
  - 4) Pendorong
  - 5) Rak/Batang Benang
  - 6) Base
  - 7) Handcrank