

# BUKU PETUNJUK PENGGUNAAN



**Horizontal Dough Mixer**  
**HMX-T8, HMX-T15, HMX-T25**

# HORIZONTAL DOUGH MIXER | HMX-T8, HMX-T15, HMX-T25



www.fomac.co.id

## Horizontal Dough Mixer “FOMAC”

*Horizontal Dough Mixer* “FOMAC” adalah mesin pencampur adonan horizontal yang revolusioner dalam dunia pembuatan roti dan kue. Didesain untuk mencapai hasil adonan yang sempurna dengan efisiensi tinggi, mesin ini menjadi rahasia di balik adonan yang lembut, elastis, dan konsisten setiap kali. Dengan desain yang simple dan mudah digunakan, mesin ini memudahkan para pengusaha bakery untuk menghasilkan adonan dengan jumlah besar sekaligus. Pencampuran horizontal memastikan distribusi bahan yang merata, sehingga konsistensi adonan tetap terjaga, dan menghasilkan produk akhir yang sempurna.

*Horizontal Dough Mixer* “FOMAC” memiliki 3 kapasitas yang berbeda, yaitu 8kg, 15kg dan 25kg. Kecepatan dan keandalan adalah kunci dari mesin ini. Dengan teknologi canggih, *Horizontal Dough Mixer* “FOMAC” Pengguna dapat mengandalkan mesin ini untuk memenuhi kebutuhan produksi dengan efisiensi maksimal. Body terbuat dari stainless steel sehingga kokoh, dan tahan lama untuk penggunaan jangka panjang. Tidak hanya itu, mesin ini juga dilengkapi dengan fitur keamanan yang canggih untuk memastikan operasi yang aman dan nyaman bagi pengguna. Dengan *Horizontal Dough Mixer* “FOMAC”, proses pencampuran adonan menjadi lebih efisien, cepat, dan pastinya menghasilkan produk akhir yang sempurna setiap saat.

## SPESIFIKASI

| Model                     | HMX-T8      | HMX-T15     | HMX-T25     |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Voltase (V/Hz)            | 220/50      | 220/50      | 220/50      |
| Daya power (W)            | 1500        | 1500        | 1500        |
| Kecepatan Motor (r/menit) | 1400        | 1400        | 1400        |
| Material Motor            | Copper      | Copper      | Copper      |
| Kapasitas                 | 8 kg        | 15kg        | 25kg        |
| Material                  | S/S #201    | S/S #201    | S/S #201    |
| Dimensi Mesin (mm)        | 540x300x730 | 630x380x840 | 680x460x950 |
| Berat (Kg)                | 34          | 45          | 56          |

# HORIZONTAL DOUGH MIXER | HMX-T8, HMX-T15, HMX-T25



[www.fomac.co.id](http://www.fomac.co.id)

## PERHATIAN & PERINGATAN

- Mesin ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak atau orang yang memiliki keterbatasan, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka yang telah diberi pengawasan atau petunjuk.
- Harap periksa kelengkapan mesin sebelum digunakan, pastikan mesin terpasang dengan baik.
- Gunakan colokan dan kabel listrik berstandar SNI dan pastikan rangkaian listrik utama sudah tersambung ground/arde dengan benar.
- Jangan memasukkan tangan/benda asing kedalam bowl pengaduk saat sedang beroperasi.
- Harap gunakan mesin dengan kapasitas yang sudah diatur, jangan melebihi kapasitas.
- Mesin ini tidak boleh dibersihkan dengan alat penyiram air/selang air langsung.
- Apabila mesin hendak dibersihkan, pastikan arus listrik tidak tersambung atau kabel listrik sudah terlepas.
- Jika ada bagian yang rusak pada mesin ini, harap segera hubungi teknisi resmi **FOMAC** atau hubungi **siniservice.id**.

## BAGAN MESIN



## CARA PENGGUNAAN

- Periksa apakah voltase / daya listrik sesuai dengan voltase / daya listrik yang tertera pada mesin atau buku manual.
- Letakan mesin di tempat yang datar dan kering, pastikan mesin bekerja dengan baik dan lancar.
- Hubungkan mesin dengan arus listrik untuk menyalakan mesin.
- Masukkan tepung dan air sedikit demi sedikit sesuai dengan kebutuhan ( jangan kelebihan kapasitas )
- Switch tombol ON untuk menyalakan perangkat.
- Biarkan mesin pengaduk bekerja.
- Tekan Tombol REVERSE untuk membuat putaran balik arah pengaduk.
- Jika adonan sudah kalis sempurna tekan tombol OFF untuk menghentikan mesin.

## CARA MEMBERSIHKAN

- Pembersihan dapat dilakukan jika colokan sudah dalam posisi di cabut.
- Keluarkan semua adonan yang ada pada bowl pengaduk.
- Bersihkan bagian dalam bowl secara menyeluruh menggunakan kain lap basah.
- Jika sudah bersih, lap kembali bagian dalam menggunakan kain lap kering yang lembut.
- Bersihkan perangkat setiap kali selesai digunakan.

## PEMELIHARAAN

- Semua jenis pemeliharaan dan perawatan harus dilakukan saat mesin dalam kondisi mati dan colokan kabel listrik tercabut.
- 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 tempat pengoperasian, kemudian barulah nyalakan mesin setelah kondisi mesin bersih dan aman.
- Jangan langsung mencuci mesin dengan semprotan air, untuk menghindari bahaya air masuk ke peralatan listrik.
- Lakukan service berkala pada mesin untuk menghindari kerusakan.
- Bersihkan mesin dan aksesoris setiap kali selesai digunakan dan pastikan mesin dalam posisi kering dan bersih seluruhnya sebelum disimpan.