

PETUNJUK
PENGGUNAAN / PENGOPRASIAN MIXER
KAP 50 kg/Perlakuan



OLEH
DEDI SUMSRDI A.md

I. PENDAHULUAN

Pencampuran (pengadukan) merupakan suatu tahapan Dalam pembuatan bahan/adonan untuk membuat prodak makanan seperti: sosis, dodol, maupun pakan ikan (pelet) , yang memerlukan pengadukan . pengadukan bahan berbentuk kering maupun basah diperlukan suatu alat pengaduk yang dapat mencampur dengan merata. pencampuran secara manual kurang merata dan kapasitasnya kecil, pengaduk mekanismempunyai beberapa tipe. seperti tipe pertikal dan horizontal . tipe pertikal biasa di pakai untuk bahan yang kering, tipe horizontal biasa dipakai untuk bahan kering maupun basah. keduanya mempunyai keunggulan masing masing. Tipe pertikal biasanya hanya di pakai untuk pengadukan sistim kering dengan kapasitas besar, pengadukan kering yang di proses dengan pengaduk tipe pertikal lebih homogen (merata) di bandingkan dengan pengadukan sistim horizontal. Pengaduk (mixer) horozontal bisadi pakai mengaduk bahan basah dan kering berkapasitas kecil sampai dengan sedang. bahan pembuatan alat mixer biasa di gunakan bahan metal anti karat , Seperti di buat dari bahan stainlessstil. khusus untuk makanan berbahan stainlessstil C304, aman bagi makanan. dengan ukuran ukuran sebagai berikut dimensi mixer mempunyai. panjang 1500mm ,tinggi 1100mm , lebar 600mm. khusus bak pengaduk berukuran panjang 550, tinggi 400mm. lebar 300mm dibuat berbentuk setengah lingkaran berkapasitas 50 kg /perlakuan. kerangka mixer memakai bahan dari besi berupa canal U 50x60x50cm berbentuk segi empat panjang . untuk pengeluaran memakai tuas . sebagai alat pemutar pengeluaran , yang bisa di buka dan di kunci . untuk memperkecil putaran di pakai reduser dengan ratio 1:30 yang bisa memperkecil putaran mesin dari 2400 putaran menjadi antara 15 s-d 25 putaran diporos pengaduk.

SPEKIFIKASI PENGADUK (MIXER)



SPEKIFIKASI PENGADUK (MIXER)

| | |
|----------------------|------------------------------|
| Dimensi | : p=1500mm, l=60mm, t=1100mm |
| Sistem transmisi | : Vbelt |
| Rpm poros penghancur | : 40 |
| Kapasitas alat | : 50 -60 kg//perlakuan |
| Berat alat | : 152kg |
| Motor penggerak | : diesel 7 Hp |
| Rpm motor | : 2400 |
| Kapasitas tangki | : 5 liter |
| Bahan bakar | : solar |
| Sistem star | : engkol |

BAGIAN BAGIAN UTAMA MESIN MIXER

a.kerangka

b.bak pengaduk

c.komponen poros pengaduk

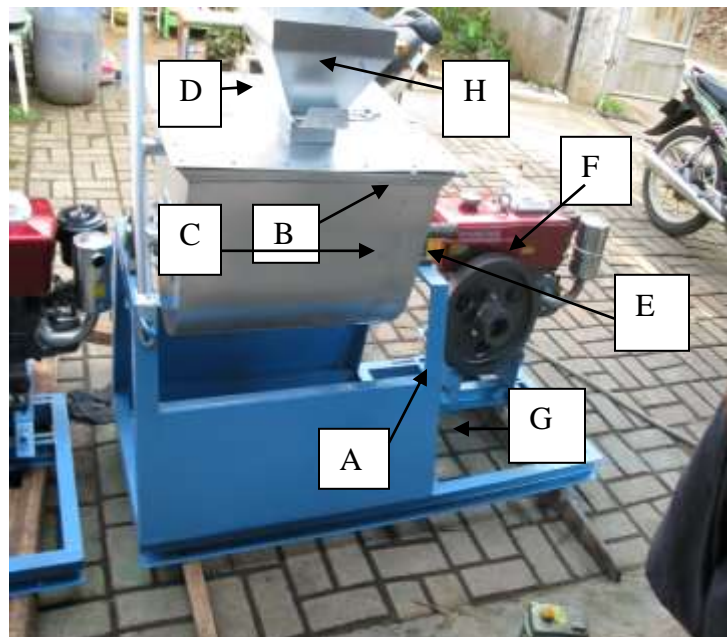
d.pengeluaran

e.transmisi

f. mesin penggerak

g.reduser

h.Hoper



a. Kerangka

Kerangka adalah bagian penting dari sebuah alat dimana dimensi utama di tentukan .menyangkut keseimbangan ,keindahan,kenyaman alat .sebuah kerangka mesin harus di rancang dari segi kekuatan untuk menahan beban dari komponen lain.bahan terbuat dari besi canal U 50x60x5 dipotong di bentukpersegi panjang dengan tiang menyerupai trapesium dengan ukuran: panjang=1500mm,lebarl=60mm,tinggit=1100mm di tutup dengan plat tebal 2mm yang berfungsi juga sebagai ruang proses pengadukan

b.Bak Pengaduk

bak pengaduk adalah tempat dimana proses pencampuran bahan terjadi dengan bentuk bak setengah lingkaran dengan ukuran panjang1500 mm,lebar600 mm,tinggi 1100 mm dengan diameter150 mm.

C .Pengaduk

komponen pengaduk bahan plat esser tebal3mm diameter selinder pengaduk 37cm panjang 50cm,diameter 30cm,tinggi 40cm membentuk setengah lingkaran.juga berpungsi sebagai hoper dan bagian pengeluaran

D.Outlet/Pengeluaran

Pengeluaran adalah bagian yang berfungsi sebagai pengeluaran hasil campuram bahan yang telah tercampur,adalah bak pengaduk yang di miringkan sehingga hasil bisa tetuang ke penampung

E. Transmisi

Transmisi adalah bagian penting dari rangkaian alat dengan mesin penggerak. Transmisi yang di pakai disini adalah transmisi (V Belt) yang menghubungkan dua pulley, antara pulley poros pemukul dengan pulley mesin penggerak.

F. REDUSER

Reduser adalah satu komponen alat untuk memperlambat putaran Rpm yang memerlukan rasio yang berbeda jauh

G. Engine/Mesin penggerak

Mesin penggerak adalah mesin yang menggerakkan alat sehingga alat tersebut berfungsi. mesin penggerak yang di pakai mesin diesel 8 hp dengan putaran maksimal 2400 rpm.

H. HOPER

Hoper adalah tempat pemasukan bahan yang akan di proses (inlet)

PROSES PENGADUKAN

Persiapan bahan

Tahap persiapan meliputi kegiatan pemilihan bahan di pilih yang terdiri dari unsur unsur pakan yang akan di campur yang bersih dari kotoran agar dapat dihasilkan pakan yang baik dan sehat.

Proses pengadukan

Bersihkan bak pengaduk dari unsur unsur, logam dan koran lain yang tidak termasuk yang akan di campurkan

posisikan tuas pengeluaran terkunci

cek baut mur yang kendur

Cek dudukan poros pengaduk dan kasih pelumas untuk menghindari kemacetan

Cek Vbelt dari poros pengaduk ke reduser

Cek Vbelt dari poros reduser ke mesin penggerak

Jalankan mesin sampai normal

Masukan bahan satu persatu perlahan lahan

Setelah semua masuk biarkan prosesor pengadukan berjalan 6 s/d 10 menit atau sampai tercampur rata

Berhentikan mesin sampai berhenti betul

Buka kunci tuas pengeluaran lalu gerakan tuas hingga bak pengeluaran miring sampai menghadap kebawah hingga bahan tertuang habis

Kembalikan tuas ke semula dan kunci.untuk proses selanjutnya.

CARA PERAWATAN

Menghidupkan

Kontrol oli pelumas pada mesin sesuai dengan ukuran yang ada di kontrol oli

Isi air pendingin hingga penuh/ganti, di usahakan air pendingin selalu di ganti dengan air pendingin yang baru

Kontrol bahan bakar tersedia cukup apa tidak

Star engkol dengan cara menekan tuas kompresi putar engkol dan lepas tuas kompresi di usahakan tuas gas di posisi start (lambat)

Mematikan

Biarkan bahan yang di cacah habis, Kembalikan tuas gas ke posisi nol, Biarkan mesin mati 1jam/sampai dingin

Bersihkan mesin dari tumpahan bahan bakar maupun oli dengan lap

Bersihkan saringan udara secara teratur /ketika akan di hidupkan

Gantilah oli secara berkala, Gantilah air pendingin ketika mesin akan di operasikan, Cek baut baut jika ada yang kendur

Simpanlah mesin dari terik matahari dan hujan dan Jauhkan dari jangkauan anak anak

Selamat memakai semoga bermanfaat, awet dan berfungsi baik

DIAGRAM ALUR PROSES

