

# MESIN ICE CREAM

## ICR-BQ316M



### KEBERSIHAN

#### 1. Pembersihan sebelum penggunaan

a. Sebelum menggunakan mesin bersihkan terlebih dulu bagian dalam mesin dengan membuka throat screw. Bersihkan feed hopper, tangki refrigeration, bagian pengaduk, wadah, dan hopper lid dengan menggunakan air dan sabun. Dapat dibersihkan dengan sikat atau kain.

b. Bersihkan juga throat block dan wadah ice cream dengan membilas beberapa kali dengan mengeluarkan air dengan menarik tuas ke bawah.

c. Kemudian bersihkan kembali dengan menggunakan air bersih.

#### 2. Pembersihan setelah pemakaian

a. Isi wadah dengan air bersih, kemudian tekan tombol WASH, pengaduk akan bekerja selama 3 menit. Ketika sisa ice cream pada tangki refrigeration telah meleleh, tarik pegangan tuas ke bawah agar sisa ice cream bersama dengan air keluar (gunakan wadah untuk menampung air yang keluar). Lakukan ini untuk beberapa kali. Setelah pembersihan telah selesai, tekan tombol STOP untuk menghentikan mesin.

b. Kemudian bersihkan kembali bagian dalam dari mesin seperti langkah-langkah pada pembersihan sebelum penggunaan.

### PERAWATAN

1. Bersihkan kotoran pada condensor setiap 6 bulan agar refrigeration tidak cepat rusak.

#### 2. Prosedur pembersihan :

a. Matikan mesin

b. Gunakan obeng untuk membuka sekrup pada sisi papan condensor. Kemudian lepaskan papan.

c. Dengan menggunakan sikat, bersihkan debu dan kotoran yang ada pada condensor.

Catatan : Jangan membersihkan dengan menggunakan benda logam. Jika debu atau kotoran sangat susah untuk dibersihkan, silahkan menghubungi teknisi untuk membantu.

# MESIN ICE CREAM

## ICR-BQ316M



## BUKU PETUNJUK PENGUNAAN *USER MANUAL BOOK*



# MESIN ICE CREAM ICR-BQ316M



Terima kasih karena telah memilih mesin *ice cream* kami. Mesin *ice cream* kami telah menggunakan industri internasional *advanced refrigeration*, kompresor dengan brand ternama dan komponen *refrigeration* dengan kualitas yang baik. Mesin pembuat *ice cream* ICR-BQ316M ini memiliki desain yang baik dan dapat diandalkan. Kami mengukur produk kami sampai pada standar keamanan nasional mesin pengolahan makanan dan alat listrik, sehingga mesin kami aman untuk digunakan. Mesin *ice cream* ICR-BQ316M ini cocok digunakan di bar, *fast food shops*, hotel, sekolah, dan tempat penjualan minuman dingin. Mohon baca buku panduan ini sebelum mengoperasikan mesin.

## SPESIFIKASI

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| <b>Model</b>         | <b>ICR-BQ316M</b>                   |
| <b>Voltase</b>       | 220 V / 50-60Hz                     |
| <b>Daya</b>          | 1700 W                              |
| <b>Pendingin</b>     | R22 (R404a)                         |
| <b>Kompresor</b>     | Single Compressor, Embraco (Aspera) |
| <b>Material</b>      | Stainless Steel                     |
| <b>Kapasitas</b>     | 12-18 Kg / h<br>17-28 L/h           |
| <b>Kapasitas Cup</b> | 180-260 / h                         |
| <b>Berat</b>         | 116 Kg                              |
| <b>Dimensi</b>       | 52 x 77 x 77 cm                     |

## PENGOPERASIAN MESIN

1. Colokan kabel power mesin ke saklar, tampilan indikator mesin akan menampilkan temperatur suhu hopper dan tangki *refrigeration* (pendingin). Angka sebelah kiri menunjukkan suhu *hopper* dan sebelah kanan menunjukkan suhu tangki *refrigeration*, contohnya jika indikator menampilkan 12-2, berarti suhu temperatur *hopper* 12 °C, dan temperatur tangki *refrigeration* adalah – 2 °C.

2. Tuangkan adonan *ice cream* yang Anda telah siapkan ke dalam wadah pada mesin. (Buat lah dengan dua rasa agar wadah kanan dan kiri terisi dengan rasa yang berbeda). Tuangkan pada wadah, jangan biarkan melebihi dari batas atas tabung kecil yang ada di dalam wadah. (Kapasitas wadah masing-masing 5 L)

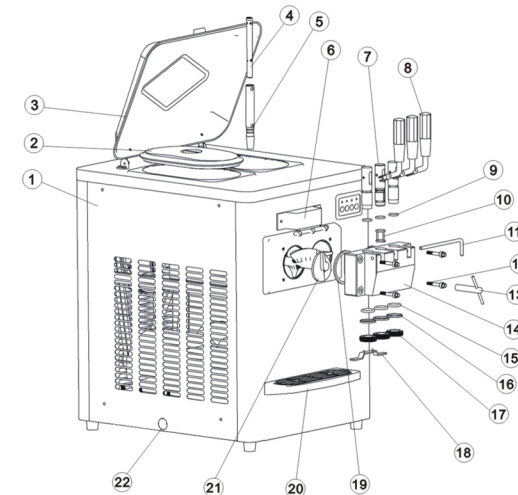
# MESIN ICE CREAM ICR-BQ316M



3. Setelah wadah telah terisi adonan *ice cream*, tekan tombol AUTO untuk menyalakan motor pengaduk. Setelah 30 detik, compressor akan bekerja dan mesin masuk dalam RUN mode. Pada saat ini. Indikator akan menampilkan presentase dari *progress* pembuatan *ice cream*. Ketika indikator menampilkan tulisan FINE, maka *ice cream* sudah siap untuk disajikan. Tarik pegangan tuas ke bawah, maka *ice cream* akan keluar.

4. Tekan tombol STOP ketika dibutuhkan pemberhentian pada saat proses produksi *ice cream*. Maka tampilan indikator mesin akan mati dan mesin akan berhenti beroperasi. (Jika *ice cream* sudah habis, segera tekan tombol STOP agar mesin berhenti, kemudian segera bersihkan mesin).

## STRUKTUR



- |                             |                               |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Main Body                | 2. Feed Hopper Lid            | 3. Top Cover                        |
| 4. Bulk Inner Tube          | 5. Bulk Outer Tube            | 6. Automatic Controlling Assembly   |
| 7. Plug of the Throat Block | 8. Handle                     | 9. O-ring Gasket of the Plug        |
| 10. Bridge Gasket           | 11. Horizontal Bar            | 12. Bolt of the Throat Block        |
| 13. Socket Wrench*          | 14. Discharge Throat Block    | 15. Star Screw of the O-ring Gasket |
| 16. Gasket                  | 17. Star Shape Screw          | 18. Star Screw Wrench*              |
| 19. Square Gasket           | 20. Ingredient Leakage Holder | 21. Stirrer Shaft                   |
| 22. Ground Terminal         |                               |                                     |