



ICR-D22T



ICR-D25F

SOFT ICE CREAM MACHINE ICR-D22T dan ICR-D25F “FOMAC”

Soft Ice Cream merupakan es krim yang bersifat lembut dan dingin. Teksturnya berbeda dengan hard ice cream yang padat. Mesin Soft Ice Cream dari FOMAC dapat menghasilkan ice cream lembut berkualitas dengan menuang bahan ke dalam wadah penampungan, mengoperasikan mesin, dan setelah bahan siap, mesin dapat digunakan untuk menyajikan ice cream lembut langsung dari tuas bagian muka mesin. Mesin ini dilengkapi 2 wadah penampung bahan dan 3 tuas (2 rasa berbeda, 1 rasa campur). Mesin Soft Ice Cream ini sangat cocok digunakan untuk pengusaha ice cream, cafe, restoran, hotel, dan lain-lain.

INSTALASI

A. Unboxing

1. Buka kotak kayu dengan tang jepit.
2. Lepaskan busa, keluarkan mesin.
3. Periksa dengan seksama apakah ada bagian yang cacat atau tidak.
4. Periksa aksesoris dengan daftar kemasan dan pastikan sudah lengkap.

B. Instalasi

1) Pilih Lokasi

A. Tempatkan mesin pada tempat yang stabil dan cukup kuat untuk menopang berat mesin dengan aman.

B. Tempatkan mesin di lokasi yang memungkinkan ruang yang cukup di setiap sisi untuk ventilasi yang baik. Jaga jarak 50cm dari semua sisi untuk ventilasi. Mesin harus terhindar dari sinar matahari secara langsung dan tidak boleh ditempatkan terlalu dekat dengan unit yang memancarkan panas berlebihan.

2) Catu Daya

- a. Pilih catu daya yang tepat sesuai dengan voltase dan daya pada mesin.
- b. Hubungkan kabel daya dan catu daya, pastikan kabel terhubung dengan kuat.

Perhatian: a. Untuk keamanan, pastikan sambungan arde dalam kondisi baik.

b. Semua kabel eksterior dan peralatan lainnya harus sesuai dengan standar nasional.

C. Uji Mesin

Langkah 1: Tempatkan sakelar utama pada posisi "on", Anda dapat mendengar suara "di" yang panjang dan melihat pola indikasi yang sesuai menyala di layar fluorescent.

Langkah 2: Tekan tombol "clean", Anda dapat melihat pola indikasi yang sesuai menyala dan mendengar beater bekerja.

Langkah 3: Tekan tombol "auto", Anda dapat melihat pola indikasi yang sesuai menyala serta mendengar beater bekerja. 3 detik kemudian, sistem pendingin mulai bekerja.

D. Membersihkan & Mensterilkan

Langkah 1: Siapkan 5-6 liter air hangat, campur dengan pembersih makanan sesuai spesifikasi pabrik. Ini adalah solusi sterilisasi.

Langkah 2: Tuang larutan ke dalam dua hopper. Saat larutan mengalir ke dalam silinder pembekuan, sikat dan bersihkan hopper campuran.

Langkah 3: Tekan tombol "wash", dan biarkan mesin berjalan selama sekitar 5 menit.

Langkah 4: Tempatkan ember kosong di bagian bawah dan tarik tuasnya ke bawah. Tarik semua tuas.

Langkah 5: Ulangi langkah ini untuk 2-3 kali dengan air bersih saja.

Perhatian:

a. Suhu larutan sterilisasi tidak boleh melebihi 60°C, jika tidak maka akan merusak suku cadang.

b. Keluarkan semua air di hopper setelah dibersihkan, jika tidak maka akan merusak pengocok saat kompresor berjalan.

c. Saat menekan tombol "wash", perhatikan pola yang ditunjukkan untuk menghindari penekanan tombol yang salah.

E. Instalasi Tabung Feed

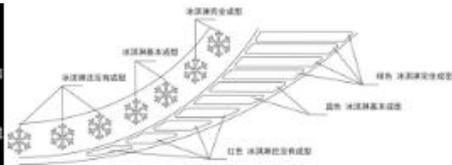
Mengisi tabung feed dengan salah satu ujungnya yang berlubang ke dalam hopper, (setiap kali mengeluarkan produk, campuran baru mengalir ke silinder pembekuan dari lubang kecil di tabung, sementara udara mengalir ke silinder pembekuan dari tabung. Ini akan menjaga silinder dimuat dengan benar dan mempertahankan overrun).

Isi tabung feed campuran dari sisi ujung yang tidak memiliki lubang jika perlu, untuk mencegah campuran langsung mengalir ke dalam silinder pembekuan.

CARA PENGGUNAAN



Gambar 1



Forming Hardness status display Bar
(Symmetrical Distribution)

1). **Clean Key:** Tekan tombol "CLEAN", lampu indikator pembersihan menyala, dan sistem pengadukan mulai bekerja. Tekan tombol "CLEAN" lagi, dan fungsi pembersihan berhenti bekerja.

2). **Auto Key:** Catatan: Dalam keadaan otomatis, kisi-kisi di layar dan kepingan salju kecil berubah secara bertahap dengan proses pembentukan es krim. Ditampilkan menjadi merah (es krim dalam keadaan ini belum terbentuk), biru (es krim dalam keadaan ini pada dasarnya terbentuk), dan hijau (es krim dalam keadaan ini sepenuhnya terbentuk).

Dalam keadaan siaga, tekan tombol "Auto", teks dan pola pendinginan pada layar tampilan akan menyala, mesin akan memasuki kondisi kerja pendinginan, dan motor pengocok dan kompresor akan mulai. Ketika kotak dan kepingan salju kecil semuanya menyala, itu berarti es krim telah terbentuk sepenuhnya, dan pegangannya dapat ditarik untuk dilepaskan.

Tip: Bentuk es krim dapat dicocokkan dengan bahan yang berbeda sesuai dengan kebutuhan Anda.

Dalam keadaan otomatis, kompresor dan motor pengocok akan mulai dan berhenti secara siklis sesuai dengan keadaan pembentukan es krim. Tekan tombol "Stop", teks dan pola pendinginan pada layar tampilan akan padam, bilah status hardness pembentuk akan padam, beater motor akan berhenti bekerja, motor mesin pendinginan akan berhenti, dan teks siaga dan pola akan menyala di layar tampilan. Bahan es krim yang berbeda akan memiliki kekerasan pembentukan yang berbeda, dan waktu produksi juga berbeda. Pengguna secara bertahap dapat menguasainya dalam proses operasi yang sebenarnya.

3). **Stop Button:** Di bawah pengadukan atau operasi otomatis, tekan tombol "Stop" untuk masuk ke status siaga, siaga dan simbolnya akan menyala, dan mesin akan berhenti bekerja.

4). **Hardness Setting:** Dalam keadaan bekerja, tekan dan tahan tombol "plus" atau "minus" selama 2 detik, angka di layar berkedip selama beberapa detik, saat ini, tekan tombol "plus" atau "minus" kunci untuk mengubah tingkat kekerasan (kisaran: 01-10). Jika Anda tidak mengoperasikan tombol "plus" atau "minus" selama 5 detik, angka di layar akan berhenti berkedip, dan secara otomatis keluar dari status pengaturan roda gigi dan menyimpan nilai yang ditetapkan.

5). **Setting Key (Parameter Setting):** Setelah jumlah cup diubah, klik tombol "Settings" dua kali berturut-turut untuk mengubah prompt yang ditampilkan di jendela jumlah cup. Setelah setiap prompt muncul, klik tombol "Settings" untuk mengatur jendela roda gigi yang sesuai. (Anda dapat mengklik tombol "plus" dan "minus" untuk mengubah nilainya).

Prompt	Meaning	Variable (XX) range
P00	Prompt pengaturan waktu tunda pompa delay	Range 0-20, unit 0,1 detik
P01	Pengaturan waktu mulai motor pengaduk kompresor	Range 3-30 detik
P02	Prompt pengaturan waktu mulai siklus kompresor	Range 3-15 detik
P03	Menyetel prompt untuk waktu henti beater motor yang tertunda	Range 5-30 detik

Catatan: Jika Anda tidak mengoperasikan tombol apa pun dalam 5 detik dalam status pengaturan parameter, parameter saat ini akan disimpan dan status pengaturan parameter terakhir.



Gambar 2

1). **Stop Key:** Di bawah pengadukan atau operasi otomatis, tekan tombol "stop" untuk memasuki keadaan siaga, siaga dan simbolnya menyala, dan mesin berhenti bekerja.

2). **Cleaning Key:** Dalam keadaan non-pengaturan atau operasi siaga, tekan tombol "cleaning" untuk memasuki keadaan pembersihan, pembersihan dan simbolnya menyala, ikon pembersihan berputar, siaga dan simbolnya mati, dan motor pengaduk bekerja.

3). **Auto Key:** Dalam keadaan non-pengaturan atau pekerjaan pembersihan, tekan tombol "Auto" untuk memasuki keadaan otomatis, pendinginan dan simbolnya menyala, dan mesin memasuki mode kerja otomatis sesuai dengan parameter yang ditetapkan.

4). **"Plus" Key:** Dalam status pengaturan, tekan tombol "Auto" untuk meningkatkan nilai parameter yang ditetapkan.

5). **"Minus" Key:** Dalam status pengaturan, tekan tombol "Clean" untuk mengurangi nilai parameter yang ditetapkan.

6). **Set Key:** Dalam keadaan siaga, pembersihan atau otomatis, tekan lama tombol "set" selama 4 detik, bell akan berbunyi 4 kali untuk masuk ke pengaturan hardness. Kembali ke keadaan sebelumnya setelah 5 detik tidak aktif.

Dalam keadaan penyesuaian hardness, tekan lama tombol "SET" selama 4 detik, bell akan berbunyi 7 kali untuk masuk ke pengaturan parameter. Tabung digital di jendela "SET" menampilkan "P1", tekan tombol "SET" lagi, tabung digital di jendela "SET" menampilkan nilai parameter "P1", lalu tekan tombol "+" atau "-" kunci untuk menyesuaikan nilai parameter; tekan lagi tabung digital di jendela "SET" menampilkan "P2", tekan tombol "SET" lagi, tabung digital di jendela "SET" menampilkan nilai parameter "P2", lalu tekan tombol "+" atau "-" untuk menyesuaikan nilai parameter. Siklus secara

bergantian (tidak ada nilai parameter P4 dan P4, setelah nilai parameter P3 selesai, Nilai parameter adalah P5). Kembali ke keadaan sebelumnya setelah 10 detik tidak aktif.

(Tidak mempengaruhi mode saat ini dan peralihan mode)

Menu	Parameter	Range	Unit	Default
P01	Pengaturan waktu mulai motor pengocok kompresor	4-30	1s	20
P02	Pengaturan waktu mulai siklus kompresor	5-15	1min	5
P03	Pengaturan waktu tunda motor beater berhenti	10-30	1s	10
P05	Pengaturan waktu kerja siklus pompa udara	1-30	1s	3
P06	Pengaturan waktu berhenti siklus pompa udara	0-90	1s	20
P07	Jumlah pengaturan kekerasan	10-99	1	10

Pengukuran kecepatan online (jenis arus yang diukur tanpa beban saat ini)

Metode pengukuran kecepatan online: dalam keadaan pembersihan, tekan dan tahan tombol pembersihan selama 6 detik, bell akan berbunyi 6 kali, ikon lain dalam keadaan pembersihan tidak akan berubah, hanya tabung digital jendela "Hard" yang menampilkan nilai arus yang diukur dari motor "2.6 atau 2.7" (motor harus tanpa beban), ketika tabung nixie jendela "Hard" menampilkan

"Ed" dan berdengung sekali, itu berarti pengukuran kecepatan berhasil, jika tidak, pengukuran kecepatan gagal.

Alarm: Ketika kesalahan mesin ditampilkan, "SET" akan mati dan tabung digital dari jendelanya akan menampilkan kode kesalahan.

Bersihkan nomor cup: Dalam keadaan siaga, tekan lama tombol "stop" selama 6 detik, bell akan berbunyi 6 kali, dan jumlah cangkir dapat diatur ulang.

- **Konfigurasi Slurry**

Buat bubuk es krim yang Anda beli menjadi adonan air sesuai dengan petunjuk penggunaan. Pastikan adonan tidak ada partikel atau kotoran lain. Setelah slurry dibuat, diamkan selama 15 menit sebelum digunakan. Jika kondisi memungkinkan, Anda dapat langsung membeli slurry siap pakai. Jika kondisi tidak memungkinkan, Anda bisa merujuk ke rumus berikut untuk membuat slurry.

Formula 1: Susu bubuk utuh: 8%

Gula: 16% Rasa: sedikit

Air: Penstabil Emulsi 75%: 0,5% Warna: Sedikit

Formula 2: Susu bubuk skim: 10%

Kakao bubuk: 1% Pati: 1,5%

Pengemulsi: 0,5% Gula: 15% Air: 72%

Catatan: Dalam formula ini, proporsi susu bubuk dan gula sesuai. Jika proporsinya dikurangi, secara langsung akan mempengaruhi kualitas es krim, mempengaruhi rasa es krim, dan juga menyebabkan kegagalan fungsi seperti silinder pembekuan mesin, yang akan menyebabkan kerusakan pada mesin.

- Metode persiapan:

1. Timbang semua jenis bahan sesuai dengan proporsi formula.
2. Tuang susu bubuk, gula, stabilizer dan bahan lainnya ke dalam wadah bersih dan aduk rata.
3. Tuang air dengan suhu sekitar 80°C, aduk cepat untuk melarutkan campuran sepenuhnya sehingga tidak ada partikel yang tidak larut.
4. Tambahkan jumlah yang sesuai dari esensi dan pigmen, aduk rata, sehingga bahan benar-benar larut dan tercampur merata.

- Pembuatan es krim

- Catatan Konfigurasi:

1. Semua bahan dan peralatan harus memenuhi persyaratan lisensi kebersihan makanan.
2. Bahan-bahan harus dicampur secara merata, benar-benar larut, dan tidak boleh ada partikel atau serba-serbi yang tidak larut.
3. Slurry: Slurry yang disiapkan dapat ditempatkan di tempat yang sejuk dan didinginkan hingga suhu kamar secara alami atau didinginkan hingga suhu air dengan air dingin; (suhu umpan mesin: 5 ~ 35)
4. Setiap kali Anda menggunakan resep baru untuk membuat es krim, harap atur kekerasannya ke terendah, lalu sesuaikan roda gigi selangkah demi selangkah sesuai dengan kelembutan dan kekerasan es krim untuk mencapai hasil yang diinginkan.

PERHATIAN

Catatan:

Jangan menyiram body mesin dan motor dengan air dan zat kimia.

Jangan menggunakan benda jeras/tajam untuk membersihkan mesin.

Selama mesin menyala, pastikan mesin dalam posisi stabil dan tidak miring.

Jarak antara saluran keluar udara dan dinding harus lebih dari 20 cm. Jaga ventilasi yang baik dan pastikan mesin kering dan bersih.

Peringatan:

Pastikan mesin terhubung dengan benar ke ground agar tetap aman.

Gunakan daya yang konsisten dengan yang ada di pelat nama, dan tegangan bisa kurang dari $\pm 10\%$ dari tegangan pengenal. Pengkabelan harus dilakukan oleh para profesional.

Pastikan daya mesin stabil.

Bila kabel rusak, kabel harus diganti oleh pabrikan atau departemen perbaikannya atau pekerja di bidang yang sama

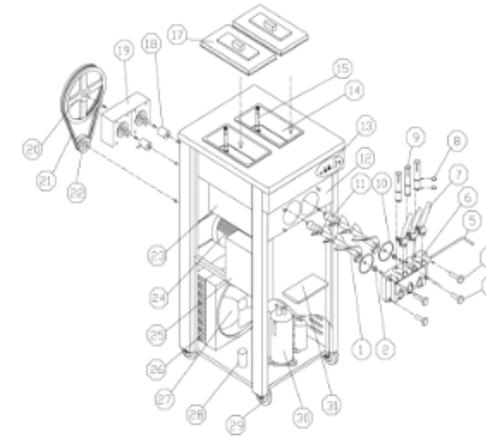
Sebelum merawat mesin, pastikan Anda telah mematikan daya terlebih dahulu.

Jangan membasahi atau memercikkan cairan ke colokan, motor atau bagian listrik lainnya untuk menghindari sengatan listrik.

SPESIFIKASI

TYPE	ICR-D22T	ICR-25F
Voltase	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Daya	2200W	2200W
Kapasitas Produk	20-22 L/H	22-25 L/H
Kapasitas Silinder	1.6L x 2	1.6L x 2
Kapasitas Hopper	4.3L x 2	4.3L x 2
Dimensi	540 x 760 x 835 mm	540 x 722 x 1340 mm
Pendingin	R404A, 1.25 HP	R404A, 1.25 HP
Control Screen	LED, Press Button	LED, Press Button
Beater Motor	Single, Belt Driving	Single, Belt Driving
Berat	96 Kg	115 Kg

BAGAN MESIN



编号	名称	编号	名称	编号	名称
1	Beater	12	Dispenser valve seat	23	Evaporator
2	Supporting sleeve	13	Operating panel	24	Beater motor
3	Under bolt	14	Hopper	25	Electrical box
4	Upper bolt	15	Feedtube	26	Condenser
5	Pin for handle			27	Fan motor
6	Dispensing door	17	Cover	28	Capacitor of compressor
7	Handle	18	Bearing sleeve	29	Wheel
8	O-ring for piston	19	Gear motor	30	Compressor
9	Piston	20	Driven pulley	31	Drip tray
10	O-ring of dispenser door	21	Belt		
11	Gasket for beater	22	Drive pulley		

PERAWATAN

Perawatan mesin dapat berbeda tergantung kondisi mesin dan kondisi lingkungan. Lakukan perawatan yang sesuai dengan kondisi.

A. Cuci Silinder Pendingin

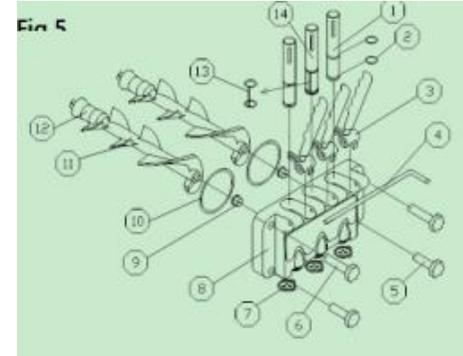
Untuk memastikan kebersihan produk es krim, meningkatkan masa pakai suku cadang mesin, menghindari masalah kesehatan customer, Anda harus melakukan pembersihan serius pada sistem produksi setiap hari.

- Tekan , ambil semua sisa campuran di hopper pendingin, lalu tekan .
- Siapkan dua galon larutan sterilisasi, dan tuangkan larutan ke dalam hopper.
- Tekan , dan biarkan pengocok bekerja selama lima menit, keluarkan semua larutan sterilisasi.
- Berulang kali bersihkan hopper dengan air bilasan selama dua sampai tiga kali seperti di atas.
- Matikan daya, pisahkan dan cuci bagian-bagiannya.

A. Buka keempat sekrup pengencang di depan pintu pengeluaran, lepaskan pintu dispenser.

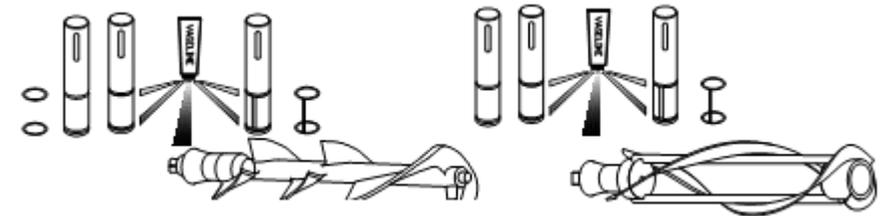
B. Lepaskan komponen sebagai berikut: pin pegangan, pegangan, piston, ring-O untuk piston dan ring-O untuk pintu dispenser dari pintu dispenser.

C. Tarik pengocok dari silinder pendingin, lalu lepas paking pengocok.



- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1, piston | 2, O-ring for piston |
| 3, handle | 4, pin of handle |
| 5, screw nut (down) | 6, screw nut (up) |
| 7, Modelling cap | 8, dispensing valve |
| 9, supporting sleeve | |
| 10, gasket for dispensing valve | |
| 11, beater | |
| 12, gasket for beater | |
| 13, New design middle piston O-ring | |

D. Masukkan komponen ke dalam larutan desinfektan food grade untuk dibersihkan, periksa pengocok, paking untuk pengocok, ring-O untuk pintu pengeluaran, penyangga dan ring-O untuk piston, jika sudah usang harus diganti.



E. Setelah dibersihkan, lumasi bagian-bagian tersebut dengan pelumas, lalu pasang bagian-bagian tersebut sesuai dengan cara pembongkarannya.

Perhatian: Sebelum memasang piston, O-ring untuk piston, pengocok dan paking untuk pengocok, Anda harus melumasi pelumas (melumasi pelumas ke alur paking, jangan ke ujung pengocok), menggunakan pelumas rutin dapat memperpanjang masa pakai dari komponen.

B. Membersihkan lemari mesin

Jaga kebersihan kabinet mesin, gunakan kain basah untuk membersihkan kabinet, dan jangan menyiram mesin dengan air secara langsung.

C. Membersihkan kondensor

Setelah digunakan dalam jangka waktu tertentu, kondensor mungkin akan kental dengan debu, dan ini akan mempengaruhi panas yang memancar dan menyebabkan perbedaan pendinginan, sehingga perlu pembersihan berkala (setiap setengah tahun).

Metode pembersihan:

Langkah 1: Putuskan sambungan sakelar daya utama.

Langkah 2: Lepaskan panel belakang dan panel samping.

Langkah 3: Bersihkan debu dengan alat seperti penyedot debu, udara bertekanan tinggi dan sikat rambut, hati-hati saat membersihkan agar tidak merusak sirip kondensor.

D. Penyesuaian sabuk

Setelah digunakan dalam jangka waktu tertentu, sabuk mesin mungkin melar, sehingga perlu disesuaikan. Putuskan sambungan daya utama mesin, lepaskan panel belakang dan panel samping, sesuaikan baut tegangan motor pemukul dan pastikan sabuk dalam ketegangan yang sesuai.

MASALAH DAN SOLUSI

Masalah	Penyebab	Solusi
Mesin tidak menyala	Mesin tidak dicolokkan ke stopkontak	Pasang mesin
	Sakelar pemutus sirkuit terbuka	Temukan dan selesaikan masalah lalu nyalakan ulang mesin
	Lindungi sirkuit	Hapus masalah dan restart mesin
Beater tidak berfungsi	Kawat sakelar fungsi tidak dikencangkan	Periksa dan kencangkan kawat
	Motor beater rusak	Perbaiki atau ganti motor beater
	Sakelar pemutus sirkuit terbuka	Temukan dan selesaikan masalahnya
	Kawat pengikat sakelar fungsi tidak dikencangkan	Periksa dan kencangkan kawat
	Ada beberapa masalah dengan panel kontrol	Ganti panel kontrol

Kompresor tidak bekerja	Tegangan rendah	Ganti kontaktor
	Kontaktor rusak	Ganti kontaktor
	Relai kompresor rusak	Ganti relai
	Ada beberapa masalah dengan panel kontrol	Ubah panel kontrol
	Mesin mati kompresor karena kelebihan beban	Temukan dan selesaikan masalahnya
	Kompresor rusak	Ganti kompresor
	Kapasitor kompresor rusak	Ganti kapasitor
Bahan es krim tidak membeku	Kebocoran refrigeran	Temukan dan perbaiki kebocoran pada pipa, lalu vakum dan isi ulang refrigeran
	Katup solenoid rusak	Ganti katup solenoid
	Motor kipas tidak berjalan	Perbaiki atau ganti motor kipas
	Kapasitor motor kipas rusak	Ganti kapasitor motor kipas
	Nilai pengaturan kekerasan terlalu rendah	Tingkatkan nilai pengaturan
	Ada beberapa masalah dengan	Ubah panel kontrol

	panel kontrol	
	Pendinginan yang buruk	Periksa dan perbaiki sistem pendingin
Produk tidak keluar	Proporsi campuran tidak benar, dan menyebabkan silinder beku membeku	Buat proporsi campuran yang tepat
	Tidak ada campuran dalam hopper	Tuang campuran ke dalam hopper
	Saklar terbatas putus atau kabel pengikat terlepas	Ubah sakelar atau kencangkan kabelnya
	Sabuk terlepas atau tergelincir	Ubah atau sesuaikan sabuk
	Lengan bantalan atau poros pemukul sudah aus	Ganti selongsong bantalan atau poros pemukul
Produk terlalu lembut	Proporsi rumusnya salah	Campurkan campuran sesuai dengan formula yang diberikan oleh pemasok
	Kekerasan pengaturan terlalu rendah	Tingkatkan nilai pengaturan
Kebocoran	Piston bocor	Pasang kembali atau ganti O-

		ring
	Pengeluaran pintu bocor	Kencangkan sekrup atau ganti O-ring
	Baki tetesan bocor	Perbaiki dengan baik atau ganti paking
Buzzer berdering	Perlindungan tegangan rendah	Hentikan mesin, selesaikan masalah dan mulai ulang 5 menit kemudian
	Berhenti bekerja untuk perlindungan	Hentikan mesin, selesaikan masalah dan mulai ulang 5 menit kemudian
	Saklar terbatas tidak kembali normal	Dorong kembali pegangan dan biarkan sakelar terbatas kembali normal