

# 雪花冰機操作使用手冊



目錄：

0. 機器規格：	03
1. 機器使用安全須知：	04
2. 機器保養清潔須知：	05
3. 機器開機準備作業：	05
4. 機器溫度控制設定操作：	06
5. 一般參數設定：	07
6. 雪花冰基本配方：	08
7. 機器保固單：	11

十分感謝您選擇了本公司的產品，本機器專用於製作各式口味雪花冰、清冰，獨特設計新型冷凍循環系統，搭配特殊配方，同時可製造雪花冰、綿綿雪花冰、清冰、水果雪花冰等各式口味雪花冰品產品。

在您使用該產品之前，請您務必詳細閱讀本操作手冊，以發揮本機器最大生產效率，謝謝合作。

### 如何使用本操作手冊

如果你想獲得更多有關特殊情況和問題的信息，請與本公司服務部聯繫。

聯絡電話：TEL：0800-225222 FAX：0800025666

請不要丟掉本操作手冊，留待以後參考用，如將機器轉與他人使用，請務必附帶本操作手冊。

### 注意事項：

1. 拆箱檢查機器在運送過程中有無損壞。
2. 清點零配件，放置一旁備用。
  - 操作手冊一本
  - 機器一台

(SM-600-16機種含16個成型圓桶) (SM-600-24機種含24個成型圓桶)  
(SM-600-32機種含32個成型圓桶) (SM-600-48機種含48個成型圓桶)
3. 本機器放置時保持水平、平穩，不得有傾斜和晃動。不宜放置於易燃和容易發生火災之場合。
4. 本機器不宜放置於露天受到太陽光之直射和雨淋。
5. 為保證使用者之人身安全，外殼應保持良好的接地保護狀態，防止漏電、觸電之類事故之發生。
6. 電源插頭應直接插無熔絲開關，不得插在臨時的插頭上，以免發生危險。

**PS.機器一定要放在通風良好的場所，機器距離前後左右牆邊最少需要20CM以上距離散熱空間，否則造成機器損毀，一律不予保固，通風良好可有助機器形成雪花冰速度加快。**

## 雪花冰機/雪花綿綿冰機 Snow Ice Machine

1. 冷凍液循環均勻，冷凍效果增加為一倍的速度。
2. 本機可在五小時內製出如雪花般棉細的冰品，讓您享受到真正吃冰的快感。
3. 可生產多種口味、多性質，能讓消費者自由選擇。
4. 擁有本機，就不需再高價去購買雪花冰磚，降低成本，提高您的利潤，隨時製出多種口味，供應您的需要。



型號	尺寸	電力	壓縮機	攪拌馬力	儲冰容量	冷卻系統	製冰時間	冷媒	冷凍液
SM-600-16	100x86x100cm	220/380V1/3φ 3100W	2.5HP	1/2HP	16孔/171支	氣冷/水冷	4Hr~5Hr	R404a	3桶
SM-600-24	135x86x100cm	220/380V 1/3φ 4000W	3HP	1/2HPx2	24孔/266支	氣冷/水冷	4Hr~5Hr	R404a	5桶
SM-600-32	172x86x115cm	220/380V 3φ 6900W	5HP	1HP	32孔/380支	水冷	4Hr~5Hr	R404a	6桶
SM-600-48	345x90x96cm	220/380V 3φ 11200W	10HP	3HP	48孔/500支	水冷	4Hr~5Hr	R404a	15桶

★製冰時間依製冰環境（散熱）及水溫而有所不同。

★冷凍液一桶30Kg/3000ml，機器使用需依比例調配。

## 1. 機器使用安全須知：

為避免雪花冰機使用不當造成損毀，使用本機器前請詳閱以下注意事項。

水源/電源部份

1. 確認電源是否有送電(電源線及電源控制箱放置於左側版內部)。
  2. 電源插頭請直接插無熔絲開關，不得插在臨時的插頭上，以免發生危險。
  3. 尚未開機前，請先確認開關指示於OFF（關）位置
- ★ 水冷機型，需確認散熱水塔安裝無誤以及有無運作。
  - ★ 為避免漏電之慮，請務必將接地線接妥。
  - ★ 為避免機器過熱造成損壞，請務必將機器安裝於通風良好的位置。

**PS. 機器一定要放在通風良好的場所，機器距離前後左右牆邊最少需要20CM以上距離散熱空間，否則造成機器損毀，一律不予保固，通風良好可有助機器形成雪花冰速度加快。**

### 2. 機器保養清潔須知：

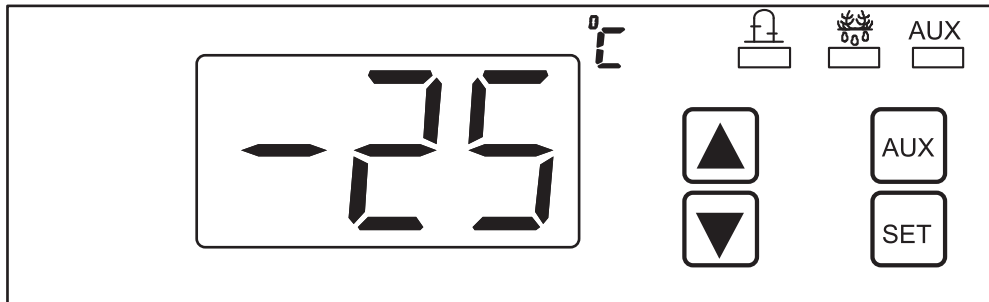
1. 清洗機械時請勿直接將水噴灑於機械面板及邊板上，尤其裝置開關/計時器部分，否則會造成機器控制裝置故障。
2. 清洗結冰桶時請將結冰桶拿出直接清洗，請勿在機器上清洗，否則會造成冷凍液比例不足，影響結冰速度。
3. 在結冰過程時需要隨時注意結冰桶內原料結冰之軟硬度，且不得將溫度控制調器調整過低或是計時器過度調長時間，如此將導致機械之損壞。
4. 請常注意散熱器濾網是否該清理，請定期保養，以保持機器功能正常。（於機器正後方）。
5. 請確實做到服務人員教導之保養程序及注意事項。

**如需長時間停機，請先關壓縮機，三小時後在關攪拌機，最後再將電源關閉即可，不可一次全部關閉，否則會造成機器故障。**

### 3. 機器開機準備作業：

1. 請先確認計時器（ON/OFF開關）指向數字3位置。
  2. 將電源打開，並確認溫度開關設定於-25°C（機器預設出廠設定值-25°C），如設定不是-25°C，請調整於-25°C。（請看溫度控制）
  3. 打開壓縮機，機器約90秒後會開始運轉。
  4. 請等待機器正常運轉10分鐘後（攪拌機請勿開啓），倒入冷凍液1桶(30Kg)，20分鐘後再倒入清水1桶(30Kg)，再等待20分鐘後再倒入冷凍液及請水至機器所需的量（混和比例為1：1）。
    - SM-600-16機種需約90KG混合冷凍液
    - SM-600-24機種需約300KG混合冷凍液
    - SM-600-32機種需約360KG混合冷凍液
    - SM-600-48機種需約450KG混合冷凍液
  5. 請等待90分鐘後，再將攪拌機開關打開，即完成開機。
  6. 第一次開機約3.5小時後可以開始製冰，製冰時間約4.5小時。
- ★製冰時間依製冰環境（散熱）及水溫而有所不同。

#### 4. 機器溫度控制設定操作：



#### 參數表

項次	代號	參數	說明	範圍	出廠設定
1.	tS	溫度設定	設定停機溫度	-50o ~ +90o	+5°C
2.	td	溫差設定	停機後再啓動所需溫差	+1o ~ +15o	+4°C
3.	Sd	延遲啓動	停機後延遲一段時間再啓動	0 ~ 15分鐘	1分鐘
4.	di	除霜週期	設定運轉幾小時後除霜	0 ~ 24小時	6小時
5.	dd	除霜時間	設定除霜所需時間	0 ~ 60分鐘	15分鐘
6.	tA	溫度校正	感溫棒溫度校正	-15o ~ +15o	0°C

#### 鎖碼參數表

項次	代號	說明	範圍	出廠設定
1.	Lo	一般參數鎖定選擇	y:鎖定 /n:解 鎖定	n
2.	tH	最高溫度限制	tS ~ +90°C	+50°C
3.	tL	最低溫度限制	-50°C ~ +tS	-50°C

※ 註: 一般參數鎖定 (Lo) 選擇 “y” (鎖定) 時，並且最低溫控制 (tH) 及最低溫度控制(tL) 溫度一經確認後，則螢幕將只會出現 “tS” 參數組(溫度設定)，不能再進入其他一般參數欄內做調整。

#### 故障碼

顯示符號	說明
E1H	感溫棒短路或溫度高於+90°C，閃爍 E1H
E1L	感溫棒短路或溫度高於-50°C，閃爍 E1L

### 5. 一般參數設定

★請注意，機器出廠時，所有設定均已調整完畢，請勿自行調整機器，否則會造成機器損壞。

#### 溫度設定方式

1.請壓住「SET」鍵 3秒後，顯示「888」閃爍五次後進入第一組參數「tS」，則再按壓「SET」鍵一次，然後利用「▲」「▼」鍵進行調整所須需溫度。（標準溫度-25°C）

#### 一般參數設定方式

- 1.請壓住「SET」鍵 3秒後，顯示「888」閃爍五次後進入第一組參數「tS」，如須更改「tS」參數值，則再按壓「SET」鍵一次，即進入「tS」參數值，然後利用「▲」「▼」鍵進行調整所須需數值，如不想更改「tS」值，而是想瞭解 td或 di...值時，利 顯示器上顯示參數代號時，利用「▲」「▼」鍵選擇所欲更改或知道參數，如「tS」時按「▼」鍵即出現「td」，然後「Sd」...等，如按過頭，想查看「tS」值，即可用「▲」鍵，系統即依 dd、di、Sd...往上翻。
- 2.在任何一參數設定顯示狀況下，30秒 不去按壓「SET」「▲」「▼」任一鍵，系統會回復到運轉溫度顯示。
- 3.電源開啓後，壓縮機延遲保護時，按「▼」鍵螢幕上會顯示 Fon，此時壓縮機會即刻運轉。
- 4.感溫棒短路或是斷路時，DISPLAY會顯示故障代碼，直至故障排除後才恢復正常溫度顯示。
- 5.總運轉時數 (tot): 時按壓「▲」「▼」鍵，DISPLAY會顯示三組代號與數值每組閃爍三次，例如:tot, 001, 234即表示機組總運轉時數為 1234小時。

#### 鎖碼解除方式

- 1.請壓住「SET」鍵 3秒後，顯示「888」閃爍三秒時，同時按住「▲」「▼」後，進入第一組參數「Lo」，然後利用「▲」「▼」鍵進行調整，選擇 y 或 n，y代表鎖碼 / n代表不鎖碼。
- 2.鎖碼選擇完成後，再按「SET」鍵一次，即進入「tH」參數值，然後利用「▲」「▼」鍵進行調整所須需數值，再按「SET」鍵一次，進行下一個參數設定
- 3.在任何一參數設定顯示狀況下，30秒 不去按壓「SET」「▲」「▼」任一鍵，系統會回復到運轉溫度顯示。



## 6. 雪花冰基本配方：

基本比例為 (孔數x2.5Kg = 所需原料量)

粉狀類 原料 1 水 10 糖(1糖：10水) CMC 5/1000

濃縮果汁 濃縮果汁 1 水 8 CMC 3/1000 (需量測甜度約 8°)

### 原味牛奶

口味濃淡可依比例調配

#### 16孔雪花冰機

奶粉 3.2Kg 加入 水 32Kg 加入 糖 (調整稀釋過) 3.2Kg 加入 CMC 190g

#### 24孔雪花冰機

奶粉 4.8Kg 加入 水 48Kg 加入 糖 (調整稀釋過) 4.8Kg 加入 CMC 290g

#### 32孔雪花冰機

奶粉 6.4Kg 加入 水 64Kg 加入 糖 (調整稀釋過) 6.4Kg 加入 CMC 385g

#### 48孔雪花冰機

奶粉 9.6Kg 加入 水 96Kg 加入 糖 (調整稀釋過) 9.6Kg 加入 CMC 575g

### 濃縮果汁 (各式口味)

#### 16孔雪花冰機

濃縮果汁 3.8Kg 加入 水 30.7Kg 加入 CMC 115g

#### 24孔雪花冰機

濃縮果汁 11.6Kg 加入 水 46.1Kg 加入 CMC 173g

#### 32孔雪花冰機

濃縮果汁 15.4Kg 加入 水 61.5Kg 加入 CMC 230g

#### 48孔雪花冰機

濃縮果汁 23.1Kg 加入 水 92.2Kg 加入 CMC 346g

原料配方僅供參考，客戶可依配方自行調整比例

### 攪拌技巧

水先取半量加入糖跟CMC，充分攪拌均勻，讓原物料呈現沒有顆粒的狀態後，再加入奶粉及剩餘材料。(CMC攪拌一會後，需靜放約30分鐘再攪拌，依份量不同靜放時間也不同)

PS.如要加入太白粉，則CMC用量要減半 (太白粉用量為5/1000)

### 原味牛奶雪花冰

16孔雪花冰機

奶粉 3.2Kg 加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過） 3.2Kg 加入 CMC 190g

### 原味牛奶雪花冰

16孔雪花冰機

奶粉 2.2Kg ，奶精1Kg加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過） 3.2Kg 加入 CMC 190g ，最後加入牛奶香精50cc

### 巧克力牛奶雪花冰

16孔雪花冰機

奶粉 1.7Kg ，可可粉1.5Kg ，奶精0.5Kg ，加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過） 3.2Kg 加入 CMC 190g

### 巧克力雪花冰

16孔雪花冰機

可可粉3.2Kg加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過） 3.2Kg 加入 CMC 190g

### 抹茶雪花冰

16孔雪花冰機

抹茶粉2.5Kg ，抹茶醬1Kg加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過） 3.2Kg 加入 CMC 190g ，最後加入抹茶香精50cc

### 鳳梨雪花冰

16孔雪花冰機

鳳梨濃縮果汁 3.8Kg 加入 水 30.7Kg 加入 CMC 115g ，最後加入鳳梨香精50cc

## 花生牛奶雪花冰

16孔雪花冰機

花生醬2.8Kg，奶粉 0.5Kg，奶精0.5Kg加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過）3.2Kg 加入 CMC 190g，最後加入花生香精50cc

## 花生雪花冰

16孔雪花冰機

花生醬3Kg，加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過）3.2Kg 加入 CMC 190g，最後加入花生香精50cc

## 芋頭雪花冰

16孔雪花冰機

芋頭醬3Kg，加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過）3.2Kg 加入 CMC 190g，最後加入芋頭香精50cc

## 草莓雪花冰

16孔雪花冰機

草莓醬3Kg，加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過）3.2Kg 加入 CMC 190g。

## 芒果雪花冰

16孔雪花冰機

芒果醬3Kg，加入 水 32Kg 加入 糖（調整稀釋過）3.2Kg 加入 CMC 190g，最後加入芒果香精50cc

## 雙色雪花冰

於成冰約1.5小時，將成冰至一半的雪花冰取出並倒出尚未結冰的原料（原料可再使用），再加入另一口味雪花冰原料即可。

★原料製作完成，可先置放於凍庫冷藏，原料預先冷卻可以使成冰時間縮短。

久順餐飲設備有限公司  
<http://www.jeoushun.com/>

台北  
北區 02-82186031  
諮詢 0925-225555

台中  
中區 04-22429263  
諮詢 0925-553333

台南  
南區 06-2460300  
諮詢 0925-112222

全省各地均有特約經銷商及專業工程師為每位顧客作最完善的安裝 保固及售後服務。



更多資訊請參閱我們餐飲設備網

