

## **STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE PENGUNAAN & PERAWATAN FREEZER**

### **1. PEMAKAIAN ;**

- 1) Masukkan bahan – bahan ke dalam freezer sesuai prosedur, jangan terlalu penuh
- 2) Untuk mencapai hasil maksimal sebaiknya freezer di isi tidak lebih 85% dari kapasitas

### **2. PERAWATAN ;**

- 1) Periksa dan bersihkan ruang compressor dengan hati –hati menggunakan bahan pembersih, kain lap , spatula dan kuas ( ***Maintenance*** )
- 2) Bersihkan body luar menggunakan kain lap setengah basah yang bersih dicampur sedikit detergen hingga bersih
- 3) Bersihkan karet gasket pintu menggunakan kain lap setengah basah yang bersih dan dicampur detergen, jika kotoran membandel bias menggunakan sikat nilon
- 4) Bersihkan bagian dalam freezer dengan cara mengangkat semua sisa – sisa kotoran yang ada di dalam freezer hingga bersih dengan menggunakan sabun ( sunlight cair, khusus sayur ) hingga bersih, agar ruang bersih dan bebas bakteri, Jangan mencongkel bunga es dengan benda tajam
- 5) Lakukan pembersihan tersebut satu bulan sekali

### **3. PERMASALAHAN & PENANGANAN;**

- 1) Bila freezer box kadang hidup – kadang mati, periksa kelistrikan , mungkin ada yang putus /ngefong ,periksa condenser, extra fan mungkin kotor sehingga mesin over heat
- 2) Kompresor akan bekerja maksimal jika tegangan stabil
- 3) Jika terjadi kontak body arus listrik pada cheese freezer, ada bagian kelistrikan yang basah terkena air, segera bersihkan dan keringkan, balik posisi jek steker listrik yang ada pada cheese freezer, tunggu + 3 menit, jangn langsung di colokan ke PLn bisa merusak compressor
- 4) Tambahkan stabilizer jika diperlukan
- 5) Lakukan perawatan mesin setiap satu bulan sekali