Martellato



Meltinchoc
MADE IN ITALY

DRY HEAT ANALOG MELTERS

Scioglitori analogici a secco - Tempéreuses analogiques à sec
Fundidores analógicos en seco - Analoge Trockensschmelzgeräte

Hand book of use and maintenance - Manuale d'uso e manutenzione
Notice technique - Manual de uso y mantenimiento - Wartungs und gebrauchsanleitung

Meltinchoc
MADE IN ITALY

CONSERVER L'EMBALLAGE ORIGINAL POUR L'UTILISER EN CAS DE TRANSPORT

SOMMAIRE

1.0	DESCRIPTION DU PRODUIT
2.0	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ
3.0	STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS
4.0	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
4.1	TEMPS DE FONTE / TEMPÉRATURE
5.0	DOMAINES ET LIMITES D'UTILISATION
6.0	MODE D'EMPLOI
7.0	DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS
8.0	NETTOYAGE
9.0	EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT
10.0	CESSION / ÉLIMINATION
11.0	CONFORMITÉ ET MARQUAGE DU PRODUIT

1.0 DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit commercialement connu comme Meltinchoc est un appareil électrique dont la fonction est de fondre le chocolat solide et de le maintenir à l'état liquide, pour des utilisations dans les laboratoires de pâtisserie, glaciers et boulangeries.
Il est disponible dans la version analogique avec thermostat pour régler la température.
La tempéreuse permet un réglage statique de la température à atteindre, c'est pourquoi les temps de fonte dépendent de la quantité de chocolat introduit dans la cuve.



Mod.	Capacité [l]	Puissance [W]
MC101	3,5	50
MC102	6	100
MC103	9	150
MC104	13,7	200
MC105	1,5	50

Mod.	Capacité [l]	Puissance [W]
MC100	1.5 x 3 cuves	150
MC106	1.5 x 4 cuves	200
MC107	0.8 x 3 cuves	50
MC108	1.5 x 2 cuves	100

2.0 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

Avant d'utiliser Meltinchoc, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions d'utilisation, en particulier les parties indiquées par des symboles :

L'appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et la compréhension des dangers qui lui sont inhérents.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

	informations à lire
	attention

l'appareil présente principalement deux types de risque :

- risque thermique, dû à l'action chauffante, nécessaire pour le rendre le chocolat liquide
- risque électrique, dû à l'utilisation du courant électrique 230V$_{AC}$ / 50-60 Hz pour obtenir l'effet thermique et pour le contrôle thermostatique.

Précautions pour le risque thermique

Durant le fonctionnement, les parties internes de la coque en plastique et la cuve en acier peuvent atteindre des températures dangereuses.

	Ne pas allumer l'appareil sans la cuve métallique avec le chocolat. Il est préférable de retirer la cuve métallique seulement après avoir laissé l'appareil refroidir, sinon utiliser des gants de cuisine et poser la cuve dans un endroit où les parties latérales et inférieures ne peuvent être touchées accidentellement.

Précautions pour le risque électrique

	Vérifier chaque jour que : - le câble de branchement électrique est en bon état et ne présente aucune détérioration - l'enveloppe extérieure isolante du câble ne présente pas de dommages d'origine mécanique ou thermique.

Pour toute réparation ou remplacement des pièces, contacter un électricien Professionnel ou le centre d'assistance de Martellato Srl

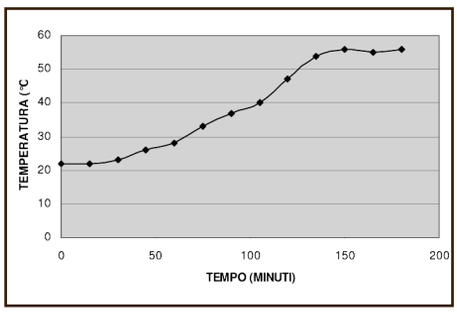
3.0 STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

L'équipement est composé d'une enveloppe dans laquelle est introduit le récipient en acier. Le fond est chauffé et la chaleur est transmise au récipient métallique. La température à laquelle le chocolat doit être porté est réglable à travers la poignée graduée du potentiomètre qui transmet le point de consigne (set-point) au thermostat analogique. Il est important de souligner que la configuration de la température s'effectue exclusivement dans le système de chauffage et qu'elle pourra être différente de la température réelle du chocolat à l'intérieur du récipient métallique. Les facteurs pouvant influencer cette différence sont, entre autres, la température environnementale et la quantité du chocolat à l'intérieur de la cuve ; il sera par conséquent nécessaire de vérifier la température effective du produit avec un thermomètre à usage alimentaire (non fourni avec l'équipement) et, en cas de besoin, de régler la position de la poignée en conséquence.

4.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

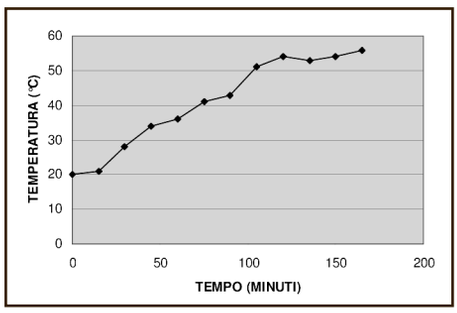
Mod.	MC100	MC101	MC102	MC103	MC104	MC105	MC106	MC107	MC108
Dimensions [cm]	26x61 h13,5	41x23 h13,5	40x33 h13,5	44x39 h13,5	60x38 h13,5	23x26 h12,5	76x26 h12,5	39x25 h13,5	40x36 h13,5
Capacité [l]	4,5	3,6	6	9	13,7	1,5	6	2,4	3
Cuve EN 631-1	Gastro-morm 1/6	Gastro-morm 1/3	Gastro-morm 1/2	Gastro-morm 2/3	Gastro-morm 1/1	Gastro-morm 1/6	Gastro-morm 1/6	Gastro-morm 1/9	Gastro-morm 1/6
Tension nominale [V_{AC}]	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Puissance [W]	150	50	100	150	200	50	200	50	100
Courant nominal [A]	0,78	0,26	0,52	0,70	0,94	0,26	1,04	0,26	0,52
Fréquence nom. [Hz]	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Classe Appareil	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I
Degré de Protection	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20
Poids [kg]	4,00	2,7	3,5	3,6	5,2	1,4	4,5	2,8	4,5
Matériau Cuve	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

4.1 RAPPORT INDICATIF
TEMPS DE FONTE / TEMPÉRATURE



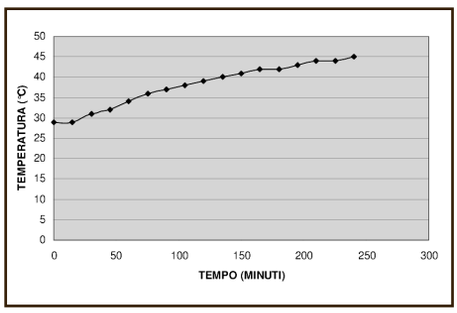
Temps	Temp °C
0	22
15	22
30	23
45	26
60	28
75	33
90	37
105	40
120	47

MC101 - Valeurs obtenues avec 2,5 Kg de chocolat



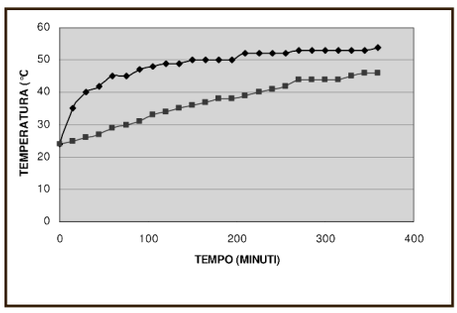
Temps	Temp °C
0	20
15	21
30	28
45	34
60	36
75	41
90	43
105	51

MC102 - Valeurs obtenues avec 3,5 Kg de chocolat



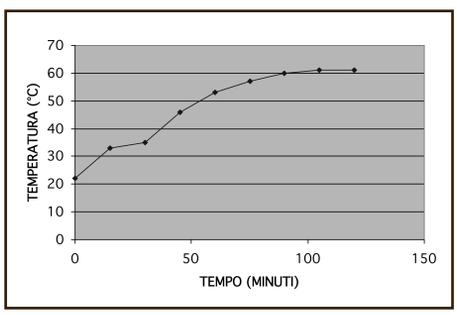
Temps	Temp °C
0	29
15	29
30	31
45	32
60	34
75	36
90	37
105	38
120	39
135	40
150	41
165	42
180	42
195	43
210	44
225	44
240	45

MC103 - Valeurs obtenues avec 8 Kg de chocolat



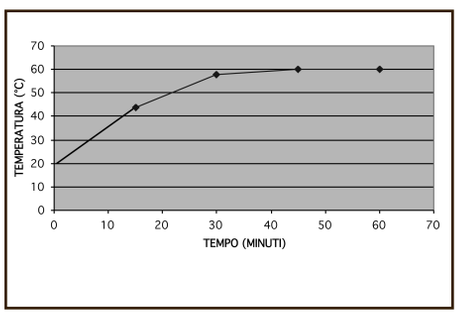
Temps	Temp °C	Temp Centr.°C
0	24	24
15	35	25
30	40	26
45	42	27
60	45	29
75	45	30
90	47	31
105	48	33
120	49	34
135	49	35
150	50	36

MC104 - Valeurs obtenues avec 10 Kg de chocolat



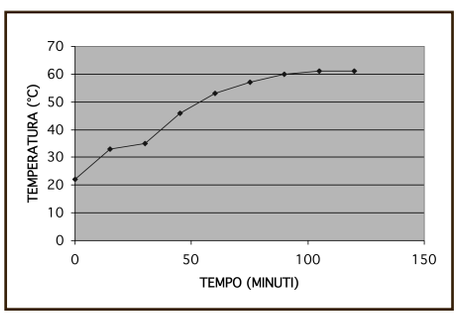
Temps	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61

MC105 - Valeurs obtenues avec 1 Kg de chocolat



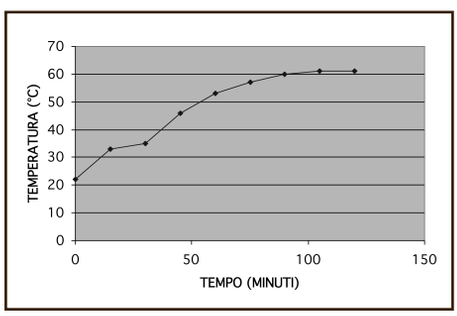
Temps	Temp °C
0	20
15	44
30	58
45	60
60	60

MC107 - Valeurs obtenues avec 0,5 Kg de chocolat



Temps	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61

MC106 - Valeurs obtenues avec 1 Kg de chocolat



Temps	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61

MC108 - Valeurs obtenues avec 1 Kg de chocolat

5.0 DOMAINE D'UTILISATION

L'appareil est émis sur le marché exclusivement pour la fonte et le maintien à l'état liquide du chocolat à usage professionnel.

LIMITES D'UTILISATION

Alimentation électrique	230VAC / 50/60 Hz
Température ambiante en fonctionnement	0 - 40°C
Température ambiante hors service	de -5°C à 40 °C
Humidité relative	75% max
Caractéristiques du personnel préposé	générique
Température maximale durant l'utilisation	55°C

6.0 MODE D'EMPLOI

Insérer la fiche dans la prise de courant monophasée à 230VAC
Positionner le bouton de réglage de la température au minimum.
Appuyer sur l'interrupteur d'allumage.
Régler le bouton sur le niveau de puissance souhaité. La température effective du produit doit être vérifiée avec un thermomètre spécial pour usage alimentaire (non fourni avec l'appareil version standard).
La température du produit, avec le même réglage de puissance, varie selon que le couvercle est mis ou non. La présence du couvercle réduit considérablement le temps de fonte.
Vérifier que le voyant de chauffage soit allumé (si ce n'est pas le cas, vérifiez qu'une fois le thermostat activé, le chauffage démarre tout de même) ; puis faire remplacer l'ampoule défectueuse.
Une fois la température optimale atteinte, reconnaissable à l'extinction du voyant, laisser l'appareil fonctionner aussi longtemps que nécessaire pour maintenir le chocolat liquide.
NB : ne pas utiliser Meltinchoc à sec, sans le chocolat dans la cuve. Nous conseillons de mélanger fréquemment pour maintenir une température uniforme dans toute la masse.
Au terme de l'utilisation, positionner le bouton de réglage sur le minimum, éteindre l'appareil et attendre le refroidissement complet avant de le ranger.

7.0 DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS

	DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
A	Le voyant de chauffage n'est pas activé lorsque l'appareil est allumé et lors de l'augmentation de la température.	Absence de la tension à la prise 230V_{AC} Protection du système électrique déclenchée (interrupteur automatique magnétothermique, interrupteur automatique, différentiel).	1. Débrancher le câble d'alimentation de la prise. 2 Vérifier que la panne ne dépende pas de la tempéreuse. 3. En cas de panne du système électrique, demander l'intervention d'un électricien professionnel pour la réparation. 4. Réintroduire la fiche de l'appareil et rallumer. 5. Si l'intervention de la protection du système électrique est due à la tempéreuse, s'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement ou réparation.
		Ampoule défectueuse.	S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement ou réparation.
B	La tempéreuse et la face supérieure de l'appareil restent froides.	Absence de tension de réseau	Procéder comme au point A
		Vérifier le réglage de la température du thermostat.	
		Interruption de la résistance électrique.	S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement ou réparation.
		Interruption du câble de raccordement.	
C	La tempéreuse n'atteint pas la température requise.	Contact intermittent. dans l'assemblage prise / fiche.	Vérifier l'assemblage fiche / prise
		Contact intermittent à l'intérieur de l'appareil.	Débrancher immédiatement la tempéreuse de la prise de courant. S'adresser au revendeur ou au fabricant pour un éventuel remplacement.

8.0 NETTOYAGE

	Avant de nettoyer l'appareil, effectuer les opérations dans l'ordre : 1. Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal, 2. Débranchez le câble de la prise électrique 230V$_{AC}$; 3. S'assurer qu'il n'y ait pas de parties encore chaudes, sinon les laisser refroidir.

Pour le lavage de la cuve en acier, utiliser de l'eau chaude et des produits nettoyants vaisselle.

Nettoyage de la coque externe en plastique :
1. Utiliser une éponge humide avec de l'eau chaude ;
2. évitez les éclaboussures sur les parties électriques accessibles.
NB : ne jamais plonger l'appareil dans l'eau afin pour le nettoyer et vérifier, avant toute utilisation successive, qu'il n'y ait plus de dépôts encore présents.

9.0 EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec un emballage constitué de :
- boîte en carton
- manuel d'instructions pour l'utilisation
- déclaration de conformité CE

Conditions de stockage
Dans son emballage complet, Meltinchoc peut être stocké dans :
- un endroit sec
- des températures comprises entre -5° et 40 °C.

10.0 CESSION / ÉLIMINATION

	Le produit contient les catégories suivantes de matériaux principaux : • matières plastiques • acier • composants électriques
	Leur élimination doit être en totale conformité avec les réglementations environnementales en vigueur. Comme indiqué dans la déclaration de conformité CE, il est conforme à la directive européenne RoHS 2011/65/UE.

Meltinchoc fait partie des produits de la directive européenne 2012/19/UE, et reporte donc le symbole :



Elle doit être mise en décharge selon les dispositions spécifiques des classes <gros électroménagers> et <petits électroménagers>.

Prendre donc toutes les informations pertinentes auprès des autorités compétentes.

CONFORMITÉ ET MARQUAGE DU PRODUIT



Les plaques signalétiques décrites ci-dessus doivent être maintenues en parfait état pour la sécurité du produit. Si elles résultent détériorées ou illisibles, adressez-vous au fournisseur pour leur remplacement.
Une copie de la Déclaration de Conformité CE est jointe au présent manuel.

Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Dichiara che i prodotti:

Meltinchoc serie Analogica Mod:

MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

apparecchiature professionali per la liquefazione del cioccolato
sono conforme alle seguenti direttive europee:

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE
e norme armonizzate CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

Si dichiara inoltre che le apparecchiature sono conformi
alla direttiva europea 2011/65/UE

Vigonza, Giugno 2016

Martellato Alessandro
Amministratore Unico

CE DECLARATION OF CONFORMITY

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
declares that the products:

Meltinchoc Analogic series Mod:

MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

professional equipment for the liquefaction of the chocolate
are in compliance with the following European directives:

Low Directive Tension 2014/35/UE

Directive Electromagnetic Compatibility 2014/30/UE
and harmonized norms CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

It declares moreover that the equipment is consistent to
European directive 2011/65/UE

Vigonza, June 2016

Martellato Alessandro
Sole Director

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
On déclare que les produits :

Meltinchoc Version analogique Mod:
MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

apparailages professionel pour liquèfaction de chocolat
Ils sont conformement aux suivant directives européennes :

Directive Basse Tension 2014/35/UE

Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE
et des règles harmonisées des CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

On déclare en outre que les appareillages sont conformes à la directive européenne 2011/65/UE

Vigonza, Juin 2016

Martellato Alessandro
Administrateur Unique

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Declara que los productos:

Meltinchoc serie Analógica Mod:
MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

Aparatos profesionales para fundir chocolate
cumplen con las siguientes directivas europeas:

Directiva de baja tensión 2014/35/UE

Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE
y normas armonizadas CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

También se declara que los equipos cumplen con la Directiva Europea 2011/65 / UE

Vigonza, Junio de 2016

Martellato Alessandro
Director único

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italien Erklärt, dass die Produkte:

Meltinchoc Analogserie Mod:
MC100 - MC101 - MC102 - MC103 - MC104 - MC105 - MC106 - MC107 - MC108

Professionelle Geräte zur Schokoladenverflüssigung entsprechen den folgenden europäischen Richtlinien:
Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Elektromagnetische Verträglichkeitsrichtlinie 2014/30/EU

und harmonisierte Normen CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008
Wir erklären außerdem, dass das Gerät der europäischen Richtlinie 2011/65/EU entspricht

Vigonza, Juni 2016

Martellato Alessandro
Alleiniger Geschäftsführer

Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo comune.
Recycling: Check the directions of your municipality.

LIBRETTO: Carta
BOOKLET: Paper

MC000199 2023_06

Martellato

Martellato srl - via Rovigo, 1/B - 35010 - Vigonza (PD) Italy
tel. +39 0497800155 - martellato@martellato.com - www.martellato.com