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

MANTENGA EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLO EN EL CASO DE TRANSPORTE

ÍNDICE

1.0	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
2.0	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
3.0	ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO
4.0	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
4.1	TIEMPO DE FUSIÓN/TEMPERATURA
5.0	CAMPOS Y LIMITACIONES DE USO
6.0	MODO DE USO
7.0	DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES
8.0	LIMPIEZA
9.0	EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
10.0	DESMANTELAMIENTO / DESECHO
11.0	CONFORMIDAD Y MARCAJE DE PRODUCTO

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto comercialmente llamado Meltinchoc es un aparato eléctrico cuya función es derretir el chocolate sólido y mantenerlo fluido, para su uso en pastelerías, helados y panadería.
Está disponible en la versión analógica con termostato para regular la temperatura.
El fusor permite un ajuste estático de la temperatura, por lo que el tiempo de licuefacción depende de la cantidad de chocolate colocado en la cubeta.



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

Mod.	Capacidad [l]	Potencia eléctrica [W]
MC100	1.5 x 3 cubetas	150
MC106	1.5 x 4 cubetas	200
MC107	0.8 x 3 cubetas	50
MC108	1.5 x 2 cubetas	100

2.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de usar Meltinchoc el usuario debe leer cuidadosamente las instrucciones de uso, especialmente las partes resaltadas con símbolos:

El equipo puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que sean supervisados o después de haber recibido instrucciones para el uso seguro del equipo y para la comprensión de los peligros inherentes al mismo.
Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento destinados a ser realizados por el usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

	información para leer
	atención

El equipo presenta principalmente dos tipos de riesgos:
- riesgo térmico, debido a la acción de calentamiento, necesaria para fluidificar el chocolate
- riesgo eléctrico debido al uso de corrente eléctrica a 230V_{AC} / 50-60 Hz para obtener el efecto térmico y para el control termostático.

Precauciones para el riesgo térmico

Durante el funcionamiento, las partes internas de la carcasa de plástico y el tanque de acero pueden alcanzar temperaturas peligrosas.

	No encienda el aparato sin la cubeta de metal con chocolate. Preferiblemente, retire la cubeta de metal solo después de dejar que se enfríe; de lo contrario, use guantes para horno y coloque la cubeta donde las partes laterales e inferiores no puedan tocarse accidentalmente con las manos o los brazos.

Precauciones para el riesgo eléctrico

	Compruebe a diario que: - el cable de conexión eléctrica está en buenas condiciones y no haya daños en el aislamiento - el recinto aislante externo del cable no presente daños mecánicos o térmicos

Para reparaciones o reemplazo de partes, contacte con un electricista profesional o con el servicio de Martellato srl

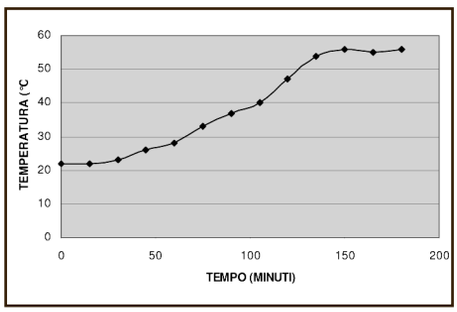
3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El equipo está compuesto por una carcasa en la que se introduce el contenedor de acero. El fondo se calienta y el calor es transmitido al contenedor metálico. La temperatura a la cual se lleva el chocolate se configura a través de la perilla graduada del potenciómetro que transmite el punto de regulación (set-point) al termostato analógico. Es importante mencionar que la configuración de la temperatura se produce exclusivamente en el sistema de calentamiento y que, por lo tanto, podrá ser diferente a la temperatura real del chocolate en el interior del recipiente metálico. Los factores que pueden influenciar esta diferencia son, entre otros, la temperatura ambiental y la cantidad de chocolate en el interior de la cuba, por lo tanto, será necesario verificar la temperatura efectiva del producto a través de un termómetro adecuado para uso alimentario (no proporcionado de forma estándar con el equipo) y en caso de necesidad regular la posición de la perilla en consecuencia.

4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

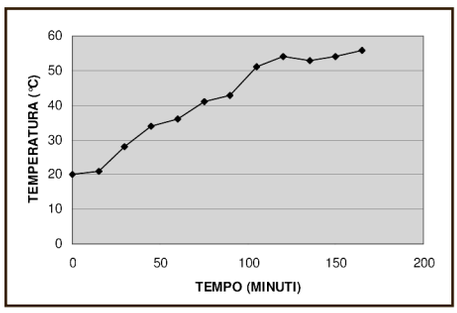
Mod.	MC100	MC101	MC102	MC103	MC104	MC105	MC106	MC107	MC108
Dimensiones [cm]	26x61 h13,5	41x23 h13,5	40x33 h13,5	44x39 h13,5	60x38 h13,5	23x26 h12,5	76x26 h12,5	39x25 h13,5	40x36 h13,5
Capacidad [l]	4,5	3,6	6	9	13,7	1,5	6	2,4	3
Cubeta EN 631-1	Gastro-morm 1/6	Gastro-morm 1/3	Gastro-morm 1/2	Gastro-morm 2/3	Gastro-morm 1/1	Gastro-morm 1/6	Gastro-morm 1/6	Gastro-morm 1/9	Gastro-morm 1/6
Tensión nominal [V_{AC}]	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Potencia [W]	150	50	100	150	200	50	200	50	100
Corriente nominal [A]	0,78	0,26	0,52	0,70	0,94	0,26	1,04	0,26	0,52
Frecuencia Nom. [Hz]	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Clase del aparato	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I
Grado de protección	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20
Peso [kg]	4,00	2,7	3,5	3,6	5,2	1,4	4,5	2,8	4,5
Material de la cubeta	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

4.1 RELACIÓN INDICATIVA TIEMPO DE FUSIÓN/TEMPERATURA



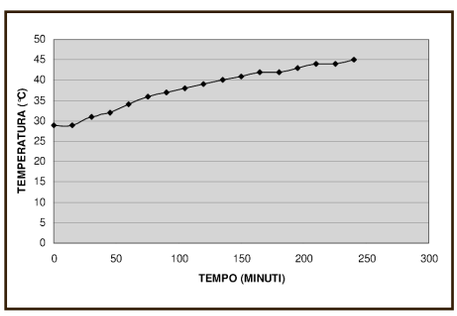
Tiempo	Temp °C
0	22
15	22
30	23
45	26
60	28
75	33
90	37
105	40
120	47

MC101 - Valores encontrados con 2.5Kg de chocolate



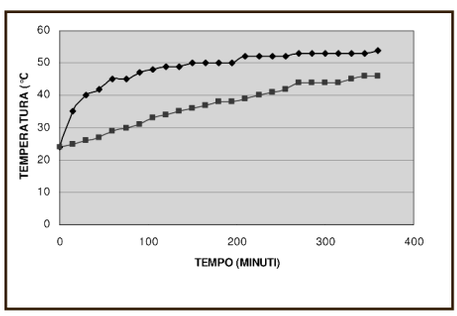
Tiempo	Temp °C
0	20
15	21
30	28
45	34
60	36
75	41
90	43
105	51

MC102 - Valores encontrados con 3,5Kg de chocolate



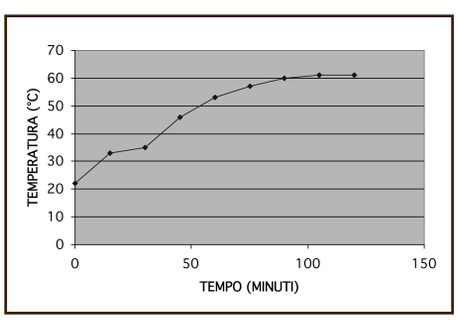
Tiempo	Temp °C
0	29
15	29
30	31
45	32
60	34
75	36
90	37
105	38
120	39
135	40
150	41
165	42
180	42
195	43
210	44
225	44
240	45

MC103 - Valores encontrados con 8Kg de chocolate



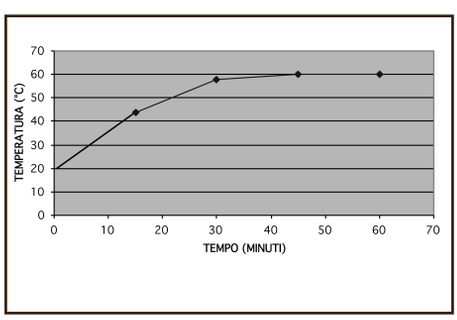
Tiempo	Temp °C	Temp Centr.°C
0	24	24
15	35	25
30	40	26
45	42	27
60	45	29
75	45	30
90	47	31
105	48	33
120	49	34
135	49	35
150	50	36

MC104 - Valores encontrados con 10Kg de chocolate



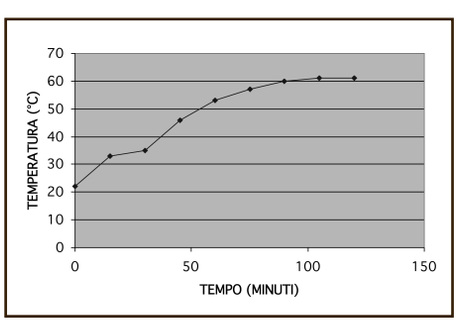
Tiempo	Temp °C
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61

MC105 - Valores encontrados con 1Kg de chocolate



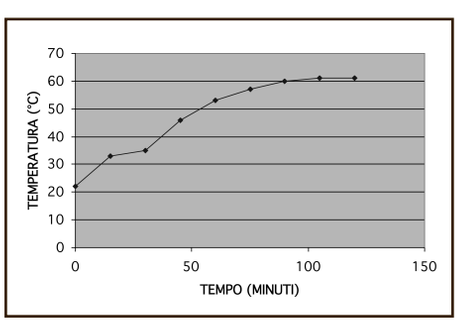
Tiempo	Temp °C
0	20
15	44
30	58
45	60
60	60

MC107 - Valores encontrados con 0,5Kg de chocolate



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

MC106 - Valores encontrados con 1Kg de chocolate



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

MC108 - Valores encontrados con 1Kg de chocolate

5.0 CAMPO DE EMPLEO

El aparato se comercializa exclusivamente para la disolución y el mantenimiento en el estado fluido del chocolate para uso profesional.

LÍMITES DE EMPLEO

Alimentación eléctrica	230V$_{AC}$ / 50/60 Hz
Temperatura ambiente durante el funcionamiento	0 - 40°C
Temperatura ambiente fuera de servicio	de -5 ° C a 40 ° C
Humedad relativa	75% máximo
Características del personal encargado	genérico
Temperatura máxima en uso	55°C

6.0 MODO DE EMPLEO

Inserte el enchufe en la toma de corriente monofásica de 230V$_{AC}$
Coloque la perilla de ajuste de temperatura al mínimo
Presione el interruptor de encendido.
Ajuste la perilla al nivel de potencia deseado. La temperatura real del producto debe verificarse con un termómetro específico para uso alimentario (no incluido de manera estándar con el aparato).
Con la misma potencia configurada, la temperatura del producto varía si se coloca o se quita la tapa. Al poner la tapa se reduce notablemente el tiempo de fusión.
Compruebe que la luz indicadora de calentamiento esté encendida (si esto no ocurre, con el termostato activado, comience igualmente el calentamiento; a continuación, sustituya la bombilla defectuosa).
Una vez que se alcanza la temperatura óptima, reconocible por el apagado de la luz indicadora, deje el aparato en funcionamiento durante el tiempo necesario para que el chocolate siga fluyendo.
NB: no use el Meltinchoc en seco, sin el chocolate en la cubeta. Recomendamos mezclar frecuentemente para mantener una temperatura uniforme en toda la masa.
Al final del uso, gire la perilla de ajuste al mínimo, apague el instrumento y espere a que se enfríe por completo antes de guardarlo.

7.0 DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES

	AVERÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
A	La luz indicadora de calentamiento no se enciende cuando se enciende el instrumento y cuando la temperatura aumenta.	Falta de voltaje en la salida de 230V_{AC} Protección del sistema eléctrico intervenido (disyuntor magnético térmico automático, interruptor diferencial automático).	1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. 2. Verifique que la rotura no dependa del fusor. 3. En caso de falla del sistema eléctrico solicite la intervención de una planta eléctrica profesional para su reparación. 4. Vuelva a insertar el enchufe y vuelva a encenderlo. 5. Si la intervención de la protección del sistema eléctrico es causada por el fusor, comuníquese con el minorista o el fabricante para cualquier reemplazo o reparación.
		Lámpara defectuosa	Póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante para cualquier reemplazo o reparación.
B	El fusor y la cara superior del aparato permanecen fríos.	Falta de tensión de red	Proceda como en el Punto A
		Verifique la configuración de temperatura del termostato.	
		Rotura de resistencia eléctrica.	Póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante para cualquier reemplazo o reparación.
		Rotura del cable de conexión.	
C	El fusor no alcanza la temperatura requerida.	Contacto intermitente en el acoplamiento toma / enchufe.	Compruebe el acoplamiento enchufe/toma
		Contacto intermitente dentro del aparato.	Retire el fusor de la toma inmediatamente. Póngase en contacto con el distribuidor o el fabricante para cualquier reemplazo.

8.0 LIMPIEZA

	Antes de limpiar el aparato, siga el siguiente orden: 1. Apague el aparato a través del interruptor principal, 2. Desconecte el enchufe de la alimentación de la toma de 230VAC; 3. Asegúrese de que ninguna parte esté caliente, de lo contrario deje que se enfríe.

Para lavar el tanque de acero, use agua tibia y detergentes para platos y vajilla.

Limpieza del cuerpo de plástico externo:
1. use una esponja húmeda con agua tibia;
2. evite salpicar agua en partes eléctricas accesibles.
NB: no sumerja el producto en agua para limpiarlo y asegúrese de que no haya depósitos aún presentes antes del próximo uso.

9.0 EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

el equipo se suministra en un embalaje que consiste en:
• caja de cartón
• manual de instrucciones para su uso
• declaración de conformidad CE

Condiciones de almacenamiento
En su embalaje completo, Meltinchoc se puede almacenar en:
• lugar seco
• temperaturas entre -5 ° y 40 ° C.

10.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO

	El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales: • materiales plásticos • acero • componentes eléctricos
	Su eliminación debe cumplir con las normas ambientales vigentes. Como se indica en la Declaración de conformidad CE, el Meltinchoc cumple con la directiva europea RoHS 2011/65/EU.

El Meltinchoc es uno de los productos que respeta la Directiva Europea 2012/19 / UE y, por lo tanto, está marcado con el símbolo:



Debe ser eliminado de acuerdo con las disposiciones específicas sobre las clases <grandes electrodomésticos> y <pequeños electrodomésticos>.

Por lo tanto, tome toda la información relevante de las autoridades competentes.

CONFORMIDAD Y MARCAJE DEL PRODUCTO



Las placas descritas anteriormente deben mantenerse intactas por la seguridad del producto. En caso de que esté dañado o sea ilegible para su reintegración, comuníquese con el proveedor. Se adjunta una copia de la Declaración de conformidad CE a este manual

Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios cumplen con los requisitos de la regulación europea 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