



Профессиональное кондитерское оборудование

Модель Meltin choc MC 01/02/03/04/05/06/07/08/

MCD 01/02/03/04



Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ НА СЛУЧАЙ ВОЗМОЖНОЙ ТРАНСПОРТИРОВКИ

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.0 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ
- 2.0 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
- 3.0 ПОРЯДОК И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 4.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 5.0 СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ
- 6.0 УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА
- 7.0 УТИЛИЗАЦИЯ
- 8.0 МЕТОД ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 9.0 ЧИСТКА

1.0 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ

Перед работой с MeltinChoc внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. В каждом разделе используются соответствующие обозначения.



Информация для ознакомления



Осторожно!

При эксплуатации оборудования существует два главных типа рисков:

- риск ожогов, который возникает во время нагрева, необходимого для получения жидкого шоколада.
- риск удара электрическим током, который возникает из-за прохождения электрического тока и подачи напряжения 230 В при частоте 50-60 Гц во время нагрева и термостатического управления.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ

Во время эксплуатации внутренние детали пластмассовой ванны и стальной ванны могут сильно нагреваться.



Не включайте устройство, если не вставлена алюминиевая чаша с шоколадом.

Снимать чашу рекомендуется только после остывания оборудования. Если оборудование горячее, наденьте кухонные рукавицы и поместите чашу в место, где исключается случайное прикосновение к ее стенкам и дну.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



Ежедневная проверка. Убедитесь, что:

- соединительный кабель находится в исправном состоянии, изоляция не повреждена;

- внешняя защитная изоляция не повреждена в результате механического или теплового воздействия.

Для выполнения работ по ремонту или замене деталей необходимо обратиться к квалифицированному электрику или в сервисный центр Martellato Srl.

2.0 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Модель MeltinChoc MC01



Модель MeltinChoc MCD01

Прибор MELTINCHOC представляет собой электрическое устройство, предназначенное для растапливания твердого шоколада и поддержания его в растопленной или жидкой форме для использования в сфере производства кондитерских, хлебобулочных изделий, мороженого и в домашних условиях.

Устройство доступно в двух основных вариантах

- Аналоговая линейка
- Цифровая линейка

Линейки устройств отличаются типом терморегулятора. Модели каждой версии отличаются габаритными размерами и емкостью лотка для шоколада и допустимой мощностью нагрева. Аналоговая версия допускает статическое установление температуры, и время растапливания шоколада зависит от количества шоколада загруженного в лоток. Цифровая версия позволяет наоборот регулировать плавным способом программу размягчения шоколада и измерять непосредственно температуру, благодаря специальному контакту, погруженному в шоколад.

Модель	Вместимость (л)	Электрическая мощность
MC05	1,5	80
MC07	0,8 три ёмкости	90
MC08	1,5 две ёмкости	160
MC06	1,5 четыре ёмкости	320
MC01	3,5	80
MC02	6	130
MC03	9	200
MC04	13,7	265
MCD01	3,5	80
MCD02	6	130
MCD03	9	200
MCD04	13,8	265

3.0 ПОРЯДОК И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Устройство состоит в основном из формованного корпуса, изготовленного из пластмассы, в котором находится анодированная алюминиевая чаша. Дно корпуса нагревается с помощью электрического резистора, и тепло передается металлу. Сила тока нагревателя регулируется аналоговым контуром с регулятором.

Температура, необходимая для растапливания шоколада, настраивается с помощью ручки потенциометра с делениями, с помощью которой пользователь задает уставки для аналогового контроллера.

Фактическая температура продукта проверяется соответствующим термометром пищевого класса (в стандартный комплект поставки оборудования не входит).

4.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

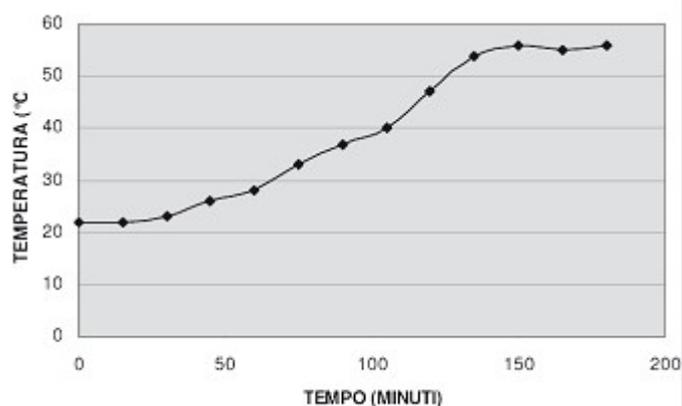
Аналоговые устройства MeltinChoc	MC05	MC07	MC08	MC06
Размеры, см	23x26x12,5 (высота)	39x25x13,5 (высота)	40,5x26x13,5 (высота)	76x26x12,5 (высота)
Вместимость (л)	1,5	2,4	3	6
Стандарт ёмкости	1/6	1/9	1/6	1/6
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Мощность, Вт	80	90	160	320
Номинальная сила тока, А	0,36	0,41	0,72	1,44
Номинальная частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Класс изделия	Класс I	Класс I	Класс I	Класс I
Класс защиты	IP52	IP52	IP52	IP52
Вес, кг	1,4	2,2	4,5	4,5
Материал ванны	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь

Аналоговые устройства MeltinChoc	MC01	MC02	MC03	MC04
Размеры, см	41x23x13,5 (высота)	40x33x13,5 (высота)	44x39x13,5 (высота)	60x38x13,5 (высота)
Вместимость (л)	3,6	6	9	13,7
Стандарт ёмкости	1/3	1/2	2/3	1/1
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Мощность, Вт	80	130	200	265
Номинальная сила тока, А	0,35	0,6	0,9	1,15
Номинальная частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Класс изделия	Класс I	Класс I	Класс I	Класс I
Класс защиты	IP52	IP52	IP52	IP52
Вес, кг	2,2	2,8	3,6	5,2
Материал ванны	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь

Цифровые устройства MeltinChoc	MCD01	MCD02	MCD03	MCD04
Размеры, см	44x23x13,5 (высота)	50x33x13,5 (высота)	46x38x13,5 (высота)	68x38x13,5 (высота)
Вместимость (л)	3,6	6	9	13,7
Стандарт ёмкости	1/3	1/2	2/3	1/1
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Мощность, Вт	80	130	200	265
Номинальная сила тока, А	0,35	0,6	0,9	1,15
Номинальная частота, Гц	50/60	50/60	50/60	50/60
Класс изделия	Класс I	Класс I	Класс I	Класс I
Класс защиты	IP52	IP52	IP52	IP52
Вес, кг	2,2	2,8	3,6	5,2
Материал ванны	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь

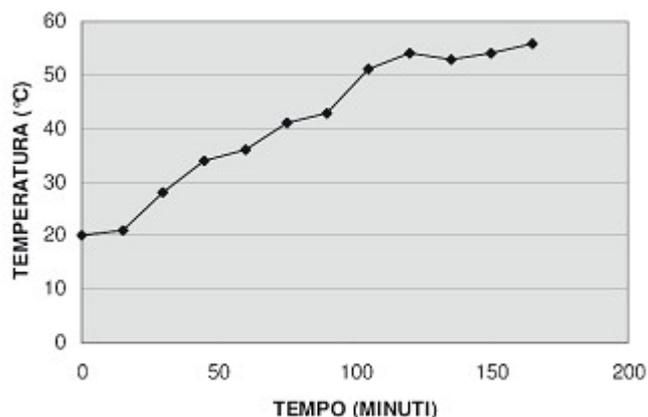
ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ РАСТАПЛИВАНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА

Значения указаны для моделей **MC01 MCD01** с 2,5 кг шоколада



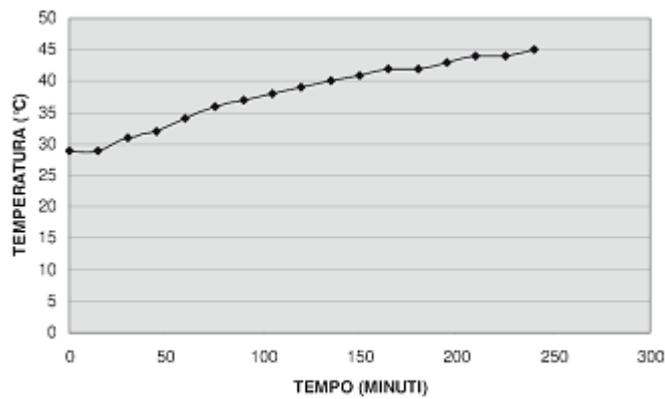
Время (мин)	Температура(°C)
0	22
15	22
30	23
45	26
60	28
75	33
90	37
105	40
120	47

Значения указаны для моделей **MC02 MCD02** с 3,5 кг шоколада



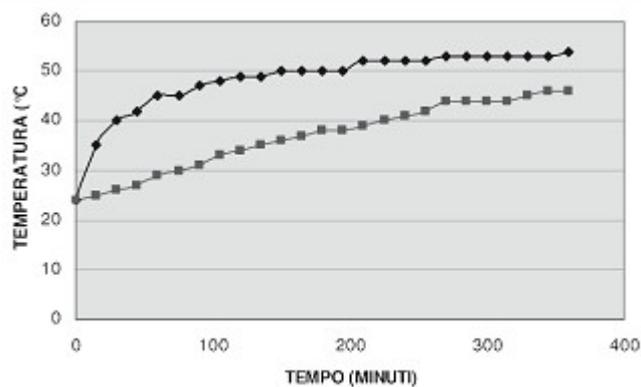
Время (мин)	Температура(°C)
0	20
15	21
30	28
45	34
60	36
75	41
90	43
105	51

Значения указаны для моделей **MC03 MCD03** с 8 кг шоколада



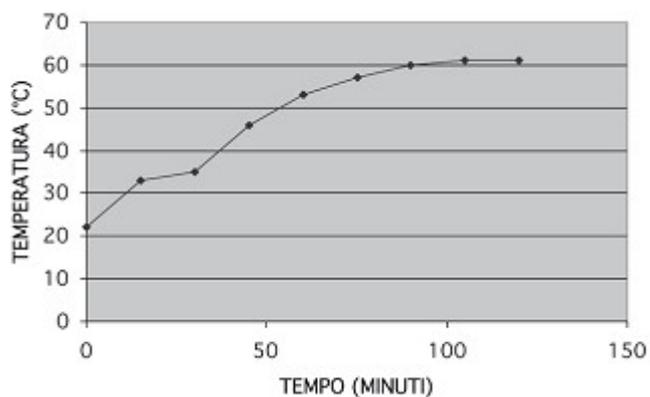
Время (мин)	Температура(°C)
0	29
15	29
30	31
45	32
60	34
75	36
90	37
105	38
120	39
135	40
150	41
165	42
180	42
195	43
210	44
225	44
240	45

Значения указаны для моделей **MC04 MCD04** с 10 кг шоколада



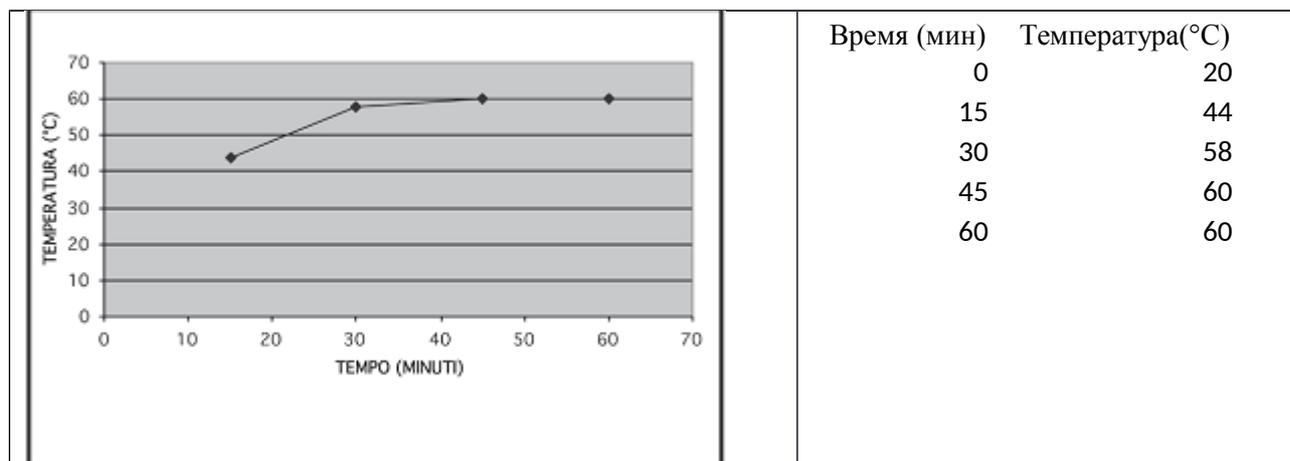
Время(мин)	Температура(°C)
0	24
15	35
30	40
45	42
60	45
75	45
90	47
105	48
120	49
135	49
150	50

Значения указаны для моделей **MC05** с 1 кг шоколада

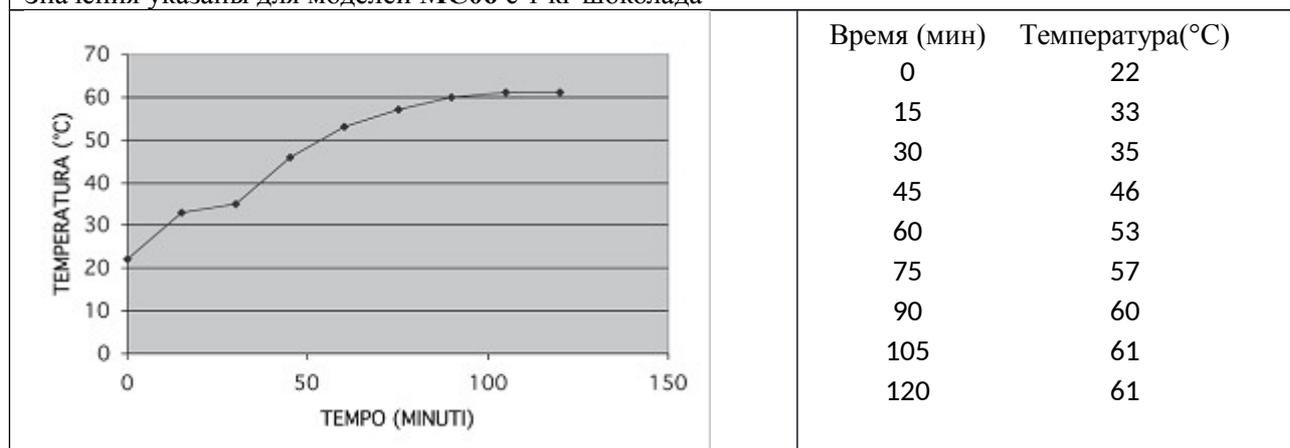


Время (мин)	Температура(°C)
0	22
15	33
30	35
45	46
60	53
75	57
90	60
105	61
120	61

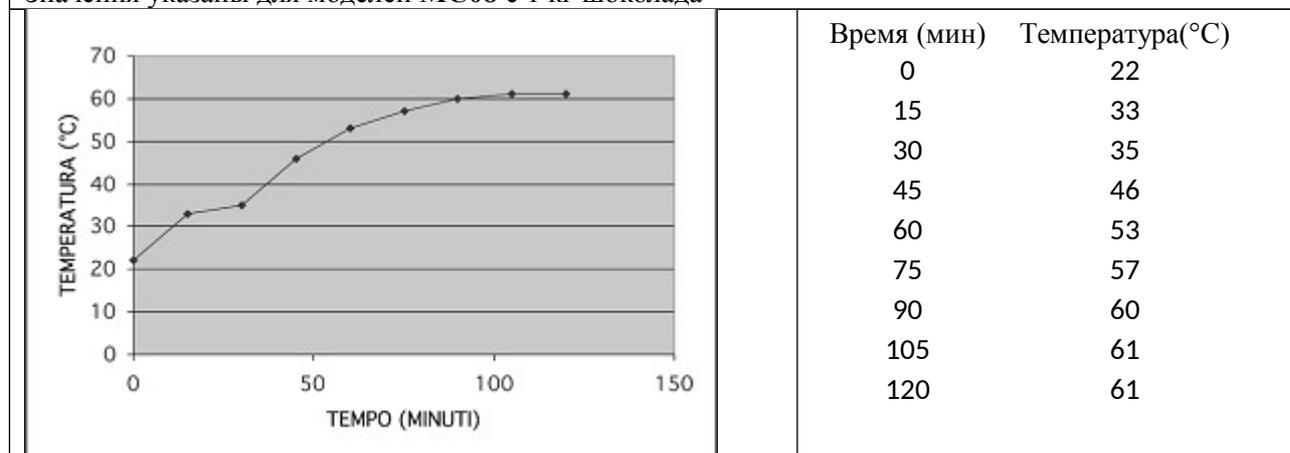
Значения указаны для моделей **MC07** с 0,5 кг шоколада



Значения указаны для моделей **MC06** с 1 кг шоколада



Значения указаны для моделей **MC08** с 1 кг шоколада



5.0 СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Данное оборудование предназначено исключительно для растапливания шоколада и поддержания его в жидкой форме. Для профессионального использования.

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

Напряжение и частота на входе	230 В/50-60 Гц
Температура окружающей среды при эксплуатации	0-40°C
Температура окружающей среды при хранении	-5-40°C
Относительная влажность	макс. 75%

6.0 УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

В комплект поставки оборудования входит:

- Картонная коробка.
- Инструкции по эксплуатации.
- Декларация соответствия СЕ.

Условия хранения:

Храните Meltinchoc в оригинальной упаковке в сухом месте при температуре от -5°C до 40°C .

7.0 УТИЛИЗАЦИЯ



Данное устройство содержит следующие основные материалы:

- Пластмасса.
- Алюминий.
- Электрические компоненты.



Утилизация компонентов должна производиться в полном соответствии с требованиями директив по охране окружающей среды.

Как указано в Декларации соответствия ЕС, устройство MiniMeltinchoc подпадает под сферу действия европейской Директивы по ограничению содержания опасных веществ (RoHS) 2002/95/СЕ и соответствует ее требованиям.

<p>Относится к устройствам, указанным в Приложениях IA и IB Европейской Директивы по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) 2002/95/СЕ, в связи с чем маркировано следующим знаком:</p>		<p>Подлежит утилизации на определенных полигонах с учетом категории крупно- и мелкогабаритных электрических приборов.</p>
---	--	---

Вся необходимая информация предоставляется компетентными органами.

8.0 МЕТОД ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1 • Вставьте вилку в однофазную электрическую розетку 230 В.
- 2 • Нажмите переключатель питания и убедитесь, что загорелся индикатор питания. В противном случае, если чаша все же нагревается, замените неисправную индикаторную лампу (замену должен производить квалифицированный электрик).
- 3 • Задайте температуру растапливания шоколада или его поддержания в жидкой форме.

На аналоговых устройствах Meltinchoc:

поворачивайте ручку термолегулятора до совмещения метки с задаваемой температурой. Фактическая температура продукта проверяется с помощью специального термометра пищевого класса (не входит в стандартный комплект поставки оборудования).

Для цифровых Meltinchoc:

Установите температуру на табло используя клавиатуру (для выбора температуры воспользуйтесь приведенными выше таблицами)

4 • Для цифровых моделей (MCD), опустите контакт термометра в шоколад, когда он станет жидким.

5 • Достигнув оптимальной температуры шоколада, оставьте в действии устройство на необходимое время.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать MELTINCHOC без шоколада в чаше.

Мы рекомендуем относительно часто размешивать шоколад для обеспечения однородной температуры массы.

9.0 ЧИСТКА



Перед чисткой устройства выполните следующие действия:

- отключите устройство, нажав выключатель питания;
- вытяните вилку электропитания 230 в;
- дайте остыть всем деталям и удостоверьтесь самостоятельно, что все детали устройства остыли.

Чистка стальной ёмкости:

Используйте горячую воду, губку и моющее средство для посуды.

Чистка пластмассового корпуса:

- используйте только влажную губку и теплую воду.
- избегайте попадания воды на электрические детали.

Декларация соответствия ЕС

Настоящим заявляем, что профессиональное оборудование для растапливания шоколада

Meltinchoc, серия аналоговых моделей:
MC01; MC02; MC03; MC04; MC05; MC06 MC07; MC08;
Meltinchoc, серия цифровых моделей:
MCD01; MCD02; MCD03; MCD04;

соответствует требованиям следующих европейских директив:

Директивы по низковольтному оборудованию 72/23/СЕЕ,
с поправками, внесенными Директивой 93/68/СЕЕ;
Директивы по электромагнитной совместимости 89/336/СЕЕ;
с поправками, внесенными Директивой 93/68/СЕЕ;
гармонизированных стандартов CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 и UNI EN 1672-2;
а также Директивы по ограничению содержания опасных веществ (RoHS) 2002/95/СЕ.

Noventa Padovana, март 2008 г.



Алессандро Мартеллато (Alessandro Martellato),
Генеральный директор.



Martellato Srl – Via Rovigo, 1/B – 35010 Vigonza PD - Italy
Тел.: +39 049 7800155 – Факс: +39 049 8087744
martellato@martellato.com – www.martellato.com