



Meltinchoc
 MADE IN ITALY

DRY HEAT ANALOG MELTERS

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



INDICE

1.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
2.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
3.0	STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
4.1	TEMPO DI SCIOGLIMENTO/TEMPERATURA
5.0	CAMPI E LIMITI D'IMPIEGO
6.0	MODO D'IMPIEGO
7.0	DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI
8.0	PULIZIA
9.0	IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO
10.0	DISMISSIONE / SMALTIMENTO
11.0	CONFORMITÀ E MARCATURA PRODOTTO

1.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto commercialmente denominato Meltinchoc è un'apparecchiatura elettrica la cui funzione è quella di sciogliere il cioccolato solido e di mantenerlo allo stato fluido, per impieghi in laboratori di pasticceria, gelateria e panificazione.

È disponibile nella versione analogica con termostato per regolare la temperatura.

Lo scioglitore consente un'impostazione statica della temperatura da raggiungere, per cui i tempi di liquefazione dipendono dalla quantità di cioccolato immesso nella vaschetta.



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

Mod.	Capacità [l]	Potenza Elettrica [W]
MC100	1.5 x 3 vasche	150
MC106	1.5 x 4 vasche	200
MC107	0.8 x 3 vasche	50
MC108	1.5 x 2 vasche	100

2.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare Meltinchoc l'utente deve leggere con attenzione le istruzioni per l'uso, in particolare le parti messe in evidenza con simboli:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

“I Bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



informazioni da leggere



attenzione

l'apparecchiatura presenta principalmente due tipi di rischi:

- rischio termico, dovuto all'azione riscaldante, necessaria per rendere fluido il cioccolato
- rischio elettrico, dovuto all'utilizzo della corrente elettrica a 230V_{AC} / 50-60 Hz per ottenere l'effetto termico e per il controllo termostatico.

Precauzioni per il rischio termico

Durante il funzionamento le parti interne della scocca di plastica e la vasca di acciaio, possono raggiungere temperature pericolose.



Non accendere l'apparecchio senza la vasca metallica con il cioccolato. Togliere preferibilmente la vasca metallica solo dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchiatura, altrimenti utilizzare guanti da forno e appoggiare la vasca dove le parti laterali e inferiore non possano essere accidentalmente toccate con mani o braccia.

Precauzioni per il rischio elettrico



Verificare quotidianamente che:

- il cavo di collegamento elettrico sia in buono stato e non presenti danni all'isolante
- l'involucro esterno isolante del cavo non presenti danni di origine meccanica o termica

Per interventi di riparazione o sostituzione di parti ricorrere ad un elettricista professionista o al servizio di assistenza di Martellato srl

3.0 STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchiatura è composta da una scocca nella quale viene inserito il contenitore in acciaio. Il fondo viene riscaldato ed il calore viene trasmesso al contenitore metallico.

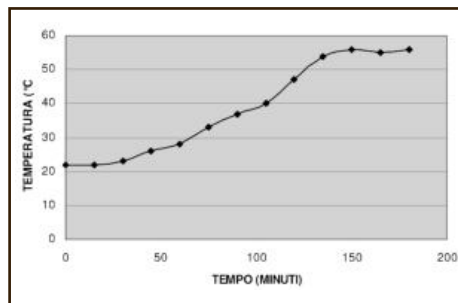
La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta tramite la manopola graduata del potenziometro che trasmette il punto di regolazione (set-point) al termostato analogico. È importante sottolineare che l'impostazione della temperatura avviene esclusivamente nell'impianto riscaldante e che quindi potrà discostare dalla reale temperatura del cioccolato all'interno del recipiente metallico. I fattori che possono influenzare tale differenza sono, tra gli altri, la temperatura ambientale e la quantità del cioccolato all'interno della vasca, sarà quindi necessario verificare la temperatura effettiva del prodotto tramite un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura) e in caso di necessità regolare la posizione della manopola di conseguenza.

4.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

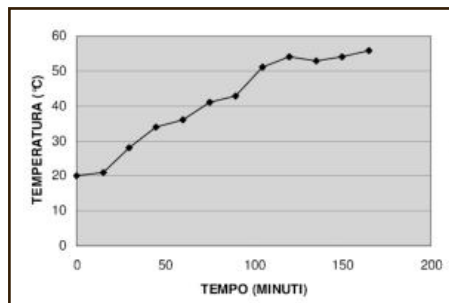
Mod.	MC100	MC101	MC102	MC103	MC104	MC105	MC106	MC107	MC108
Dimensioni [cm]	26x61 h13,5	41x23 h13,5	40x33 h13,5	44x39 h13,5	60x38 h13,5	23x26 h12,5	76x26 h12,5	39x25 h13,5	40x36 h13,5
Capacità [l]	4,5	3,6	6	9	13,7	1,5	6	2,4	3
Vasca EN 631-1	Gastro- morm 1/6	Gastro- morm 1/3	Gastro- morm 1/2	Gastro- morm 2/3	Gastro- morm 1/1	Gastro- morm 1/6	Gastro- morm 1/6	Gastro- morm 1/9	Gastro- morm 1/6
Tensione Nominale [V _{AC}]	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Potenza [W]	150	50	100	150	200	50	200	50	100
Corrente Nominale [A]	0,78	0,26	0,52	0,70	0,94	0,26	1,04	0,26	0,52
Frequenza Nom. [Hz]	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Classe Apparecchio	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I
Grado di Protezione	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
Materiale Vasca	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

4.1 RAPPORTO INDICATIVO

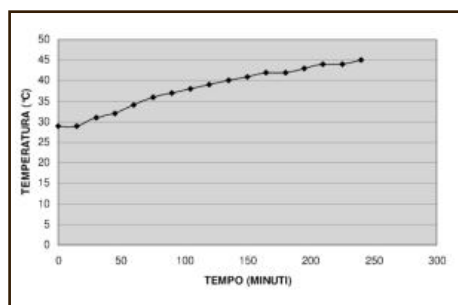
TEMPO DI SCIOGLIMENTO / TEMPERATURA



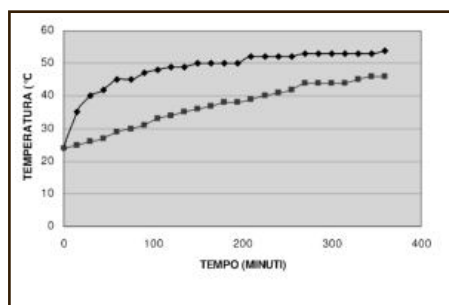
MC101 - Valori riscontrati con Kg. 2,5 di cioccolato



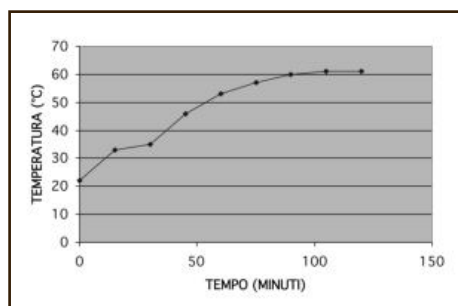
MC102 - Valori riscontrati con Kg. 3,5 di cioccolato



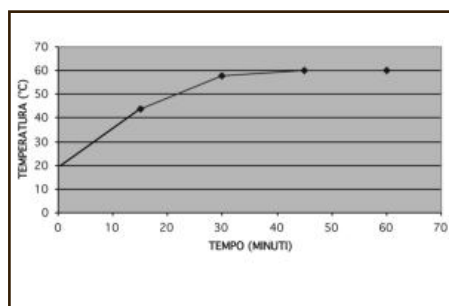
MC103 - Valori riscontrati con Kg. 8 di cioccolato



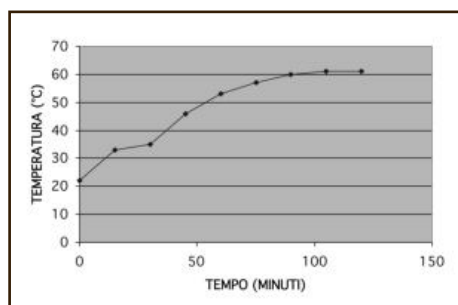
MC104 - Valori riscontrati con Kg. 10 di cioccolato



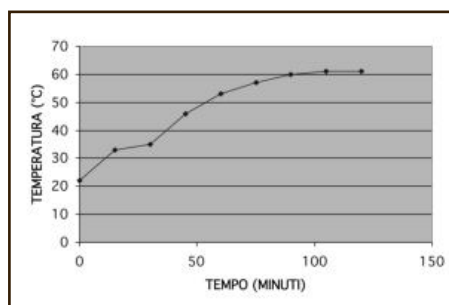
MC105 - Valori riscontrati con Kg. 1 di cioccolato



MC107 - Valori riscontrati con Kg. 0,5 di cioccolato



MC106 - Valori riscontrati con Kg. 1 di cioccolato



MC108 - Valori riscontrati con Kg. 1 di cioccolato

5.0 CAMPO D' IMPIEGO

L'apparecchiatura è immessa sul mercato esclusivamente per lo scioglimento e mantenimento allo stato fluido del cioccolato ad uso professionale.

LIMITI DI IMPIEGO

Alimentazione elettrica	230V _{AC} / 50/60 Hz
Temperatura ambiente in esercizio	0 - 40°C
Temperatura ambiente fuori servizio	da -5°C a 40 °C
Umidità relativa	75% max
Caratteristiche personale addetto	generico
Temperatura massima in uso	55°C

6.0 MODO D'IMPIEGO

Inserire la spina nella presa di corrente monofase a 230V _{AC}
Posizionare la manopola regolazione temperatura al minimo
Premere l'interruttore di accensione.
Impostare la manopola sul livello di potenza desiderato. La temperatura effettiva del prodotto va verificata con un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura).
A parità di potenza impostata la temperatura del prodotto varia a seconda che venga apposto o meno il coperchio. La presenza del coperchio diminuisce sensibilmente il tempo di scioglimento.
Verificare che la lampada spia di riscaldamento sia accesa (se ciò non avviene, verificare che, con il termostato attivato, inizi ugualmente il riscaldamento; in seguito far sostituire la lampadina guasta.
Raggiunta la temperatura ottimale, riconoscibile dallo spegnimento della lampada spia, lasciare in funzione l'apparecchio per tutto il tempo necessario al mantenimento della fluidità del cioccolato.
NB: non utilizzare il Meltinchoc a secco, senza il cioccolato nella vasca. Consigliamo di mescolare con una certa frequenza per mantenere una temperatura uniforme in tutta la massa.
Al termine dell'utilizzo portare la manopola di regolazione al minimo, spegnere lo strumento e attendere il completo raffreddamento prima di riporlo.

7.0 DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
A	La lampada spia di riscaldamento non si attiva quando viene acceso lo strumento ed in fase di innalzamento della temperatura.	Mancanza tensione alla presa a 230V _{AC} Protezione impianto elettrico intervenuta (interruttore automatico magnetotermico, interruttore automatico differenziale).	1. Staccare dalla presa il cavo di alimentazione. 2. Verificare che il guasto non dipenda dallo scioglitori. 3. In caso di guasto dell'impianto elettrico richiedere l'intervento di impiantista elettrico professionista per la riparazione. 4. Reinserire la spina dell'apparecchio e riaccendere. 5. Se l'intervento della protezione dell'impianto elettrico è causato dallo scioglitori, rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.
		Lampada guasta.	Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.
B	Lo scioglitori e la faccia superiore dell'apparecchiatura rimangono fredde.	Mancanza tensione di rete	Procedere come punto A
		Verificare impostazione temperatura termostato.	
		Interruzione resistenza elettrica.	Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione o riparazione.
		Interruzione cavo di collegamento.	
C	Lo scioglitori non raggiunge la temperatura richiesta.	Contatto intermittente nell'accoppiamento presa / spina.	Verificare l'accoppiamento spina / presa
		Contatto intermittente interno all'apparecchiatura.	Staccare subito lo scioglitori dalla presa di corrente. Rivolgersi al rivenditore o al fabbricante per eventuale sostituzione.

8.0 PULIZIA



Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, eseguire nell'ordine:

1. Spegnerne l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale,
2. Staccare la spina per l'alimentazione elettrica della presa a 230V_{AC};
3. Assicurarci che non ci siano parti ancora calde, altrimenti lasciare raffreddare.

Per il lavaggio della vaschetta di acciaio utilizzare acqua calda e detersivi per piatti e stoviglie.

Pulizia della scocca in plastica esterna:

1. utilizzare una spugna umida con acqua calda;
2. evitare spruzzi d'acqua sulle parti elettriche accessibili.

NB: non immergere mai il prodotto in acqua per la sua pulizia ed assicurarsi che prima del successivo utilizzo non vi siano depositi ancora presenti.

9.0 IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

l'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da:

- scatola di cartone
- libretto istruzioni per l'uso
- dichiarazione di conformità CE

Condizioni di immagazzinamento

Nel suo imballo completo, Meltinchoc può essere immagazzinato in:

- luogo asciutto
- temperature comprese fra -5° e 40 °C.

10.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO

	Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali: • materie plastiche • acciaio • componenti elettrici • scatola  Raccolta Carta • protezioni  Raccolta Plastica
	Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore. Come indicato nella Dichiarazione di Conformità CE, il Meltinchoc è conforme alla direttiva europea RoHS 2011/65/UE.

Meltinchoc rientra fra i prodotti della direttiva europea 2012/19/UE, e pertanto contrassegnato con il simbolo:



Deve essere smaltito secondo le specifiche disposizioni in merito alle classi <grandi elettrodomestici> e <piccoli elettrodomestici>.



Assumere pertanto tutte le informazioni del caso presso le autorità competenti.

CONFORMITÀ E MARCATURA DEL PRODOTTO



Le targhe sopradescritte devono essere mantenute integre per la sicurezza del prodotto. Nel caso in cui sia deteriorate o illeggibili per il loro reintegro rivolgersi al fornitore.

Si allega al presente manuale copia della Dichiarazione di Conformità CE

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 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

appareillages professionnel pour liquéfaction de chocolat
Ils sont conformément 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



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

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

LIBRETTO: Carta
BOOKLET: Paper



MC000199 2023_06