



Martellato



Your specialities, our passion.

Mini Scioglitore a secco per cioccolato

Dry heat chocolate melters



mod. MC09

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

DPLMC09

CONSERVARE L'IMBALLO ORIGINALE PER UTILIZZARLO NEL CASO DI TRASPORTO.
CONSERVER L'EMBALLAGE ORIGINAL POUR L'UTILISER EN CAS DE TRANSPORT.
SAVE THE ORIGINAL PACKAGING IN THE EVENT OF TRANSPORT.
BEWAHREN SIE DIE ORIGINALVERPACKUNG BEI TRANSPORT.
MANTENGA EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLO EN EL CASO DE TRANSPORTE.



Consigli per il temperaggio del cioccolato con il MiniMeltinchoc



Impostare la massima temperatura sul **MiniMeltinchoc** e sciogliere il 70% del cioccolato mescolando frequentemente.

Quando il cioccolato è perfettamente fuso e ha raggiunto la temperatura di 40-45°C abbassare a 30°C il termostato del **MiniMeltinchoc** e aggiungere il restante 30% di cioccolato a temperatura ambiente.

Mescolare per amalgamare e raffreddare fino al raggiungimento della temperatura di “temperaggio” consigliata dal produttore del cioccolato (la temperatura di temperaggio è indicativamente di 31°C per il cioccolato fondente, di 30°C per il cioccolato al latte e di 29°C per il cioccolato bianco).

Questa tecnica è definita “temperaggio per inseminazione” e serve a stabilizzare i cristalli del burro di cacao.

Per un corretto temperaggio è indispensabile misurare la temperatura con un termometro digitale per cioccolato (rif. termometro Martellato cod. 50T001)

Il cioccolato ben temperato si sforma facilmente dagli stampi e ha un aspetto invitante, lucido e croccante, al contrario se il cioccolato non è temperato, è difficile da sformare e oltre a essere opaco e molle potrebbe presentare venature biancastre.

Martellato Consiglia:



Cod. **50T001**

Termometro digitale per cioccolato.
Misurazione Celsius e Fahrenheit.



Cod. **CHOCOFORK**

Set 10 forchette in filo di acciaio inox
con manico in plastica.

INDICE

1.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
2.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
3.0	STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
5.0	CAMPI E LIMITI D'IMPIEGO
6.0	IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO
7.0	DISMISSIONE / SMANTELLAMENTO
8.0	MODO D'IMPIEGO
9.0	PULIZIA

1.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare il **MiniMeltinchoc**, l'utente deve leggere con attenzione le istruzioni per l'uso, ed in particolare le parti messe in evidenza con simboli



informazioni da leggere



attenzione

l'apparecchiatura presenta principalmente due tipi di rischio:

- rischio termico, dovuto all'azione riscaldante, necessaria per rendere fluido il cioccolato
- rischio elettrico, dovuto all'utilizzo della corrente elettrica a 230V/ 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 in plastica e la vasca di alluminio anodizzato, 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 forni 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 danneggiamenti dell'isolante
- l'involucro esterno isolante 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

2.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



mod. MC09G

mod. MC09R

mod. MC09L

mod. MC09V

mod. MC09N

Il prodotto commercialmente denominato **MiniMeltinChoc** è un'apparecchiatura elettrica la cui funzione è quella di sciogliere una certa quantità di cioccolato solido e di mantenerlo allo stato fuso o fluido, per impieghi in laboratori di pasticceria, gelateria e panificazione.

E' disponibile in un'unica versione analogica con termostato per regolare la temperatura.

La versione analogica 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]
MC09G	1,8	60
MC09R	1,8	60
MC09L	1,8	60
MC09V	1,8	60
MC09N	1,8	60

3.0 STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchiatura è composta essenzialmente da una scocca stampata in materiale plastico, nella quale viene inserito il contenitore in alluminio anodizzato. Il fondo della scocca in materiale plastico viene riscaldato da una resistenza elettrica, ed il calore viene trasmesso al contenitore metallico. La corrente del riscaldatore è regolata tramite un circuito regolatore (analogico).

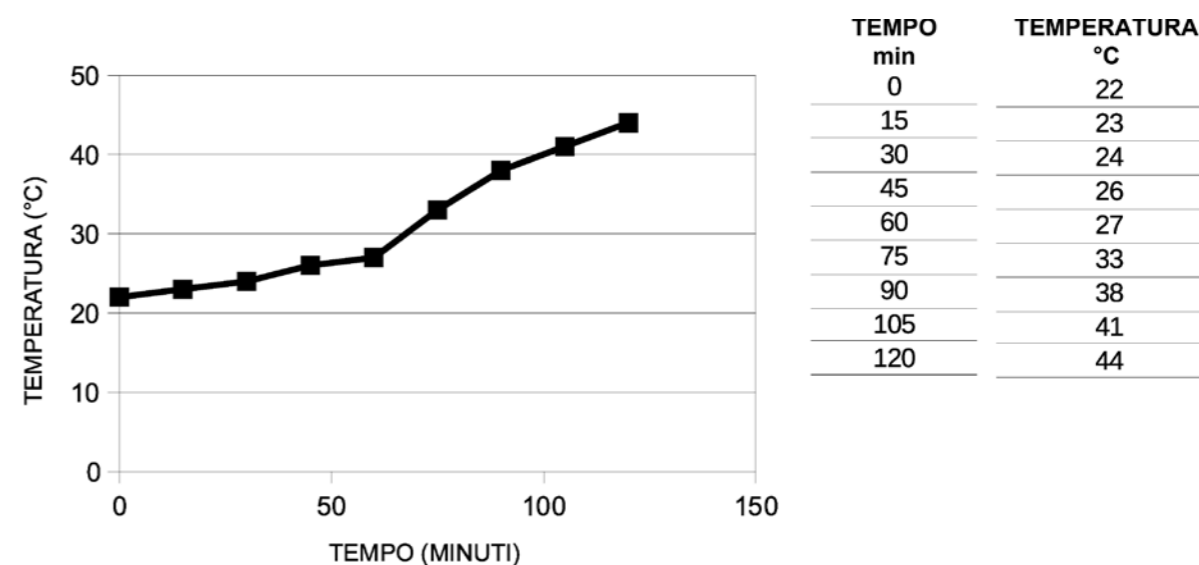
La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta tramite la manopola graduata di un potenziometro che dà il punto di regolazione (set-point) al regolatore analogico.

La temperatura effettiva del prodotto va verificata con un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura)

4.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

MiniMeltinChoc	MC09G	MC09R	MC09L	MC09V	MC09N
dimensioni [cm]	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16
capacità [l]	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
tensione nominale [V]	230	230	230	230	230
potenza [W]	60	60	60	60	60
corrente nominale [A]	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
frequenza nom. [Hz]	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
classe apparecchio	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I	Classe I
grado di protezione	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20
peso [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Materiale vasca	Alluminio Anodizzato	Alluminio Anodizzato	Alluminio Anodizzato	Alluminio Anodizzato	Alluminio Anodizzato

RAPPORTO INDICATIVO TEMPO DI SCIoglimento / TEMPERATURA



MC09 Valori riscontrati con Kg. 1 di cioccolato

Il cioccolato per sciogliersi impiega circa 2-3 ore.

5.0 CAMPO D' IMPIEGO

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

LIMITI DI IMPIEGO

Alimentazione elettrica	230V / 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

6.0 IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da:

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

Condizioni di immagazzinamento:
Nel suo imballo completo, il **MiniMeltinchoc** può essere immagazzinato in:

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

7.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO



Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali:

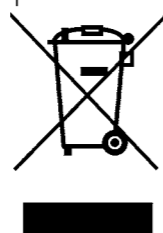
- materie plastiche
- alluminio
- componenti elettrici



Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore.

Come indicato nella Dichiarazione CE di Conformità, il **MiniMeltinchoc** è conforme alla direttiva europea RohS 2011/65/UE.

Il 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.

8.0 MODO D' IMPIEGO

1 • Inserire la spina nella presa di corrente monofase a 230V

2 • Premere l'interruttore di accensione e verificare che la lampada di tensione inserita sia accesa (se ciò non avviene, verificare che, con il termostato impostato alla temperatura richiesta, inizi ugualmente il riscaldamento; in seguito far sostituire la lampadina guasta da un elettricista professionista)

3 • Impostare sul termostato la temperatura a cui deve essere portato o mantenuto il cioccolato. Nel caso del **MiniMeltinchoc** analogico ruotare la manopola del termostato fino a far coincidere temperatura richiesta per il contenuto della vaschetta e tacca di riferimento.

La temperatura effettiva del prodotto va verificata con un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura).

4- Raggiunta la temperatura ottimale del cioccolato, lasciare in funzione l'apparecchio per tutto il tempo necessario.

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.

NB: non utilizzare il MiniMeltinchoc a secco, senza il cioccolato nella vasca.

Consigliamo di mescolare con una certa frequenza per mantenere una temperatura uniforme in tutta la massa.

9.0 PULIZIA



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

1. spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale,
2. staccare la spina per l'alimentazione elettrica della presa a 230V;
3. assicurarsi che non ci siano parti ancora calde, altrimenti lasciare raffreddare.

Per il lavaggio della vaschetta in alluminio 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.



Tips for the tempering of chocolate with the MiniMeltinchoc



Set the maximum temperature on the **MiniMeltinchoc** and melt the 70% of the chocolate, stirring frequently.

When the chocolate is completely melted and has reached a temperature of 40-45° C lower at 30° C the thermostat of the **MiniMeltinchoc** and add the remaining 30% of chocolate at room temperature.

Stir to mix and cool down to the temperature of “tempering” recommended by the manufacturer of the chocolate (the temperature of tempering is indicatively 31 ° C for dark chocolate, 30° C for milk chocolate and 29° C for white chocolate).

This technique is called “tempering for insemination” and it’s useful to stabilize the crystals of cocoa butter.

For a precise tempering, it is recommend to measure the temperature with a digital thermometer for chocolate (Martellato thermometer cod. 50T001).

The well-tempered chocolate can be easily removed from the moulds and looks attractive, shiny and it’s crisp, on the contrary if the chocolate is not tempered, it is difficult to unmould and besides being opaque and soft, it may have whitish veins.

Martellato recommend:



Cod. **50T001**
Digital thermometer for chocolate, measures in both Celsius and Fahrenheit.

Items not included in the box.



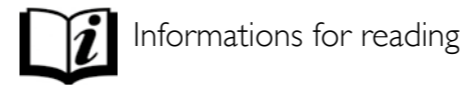
Cod. **CHOCOFORK**
10 steel forks set with plastic handle.

INDEX

- 1.0 WARNINGS FOR EMERGENCY
- 2.0 DESCRIPTION OF PRODUCT
- 3.0 STRUCTURE AND PRINCIPLES OPERATED
- 4.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS
- 5.0 FIELD AND LIMITS OF EMPLOYMENT
- 6.0 PACKAGING , STORING AND TRANSPORT
- 7.0 DIVESTITURE/DISMANTLING
- 8.0 WAY OF EMPLOYMENT
- 9.0 CLEANING

1.0 WARNINGS FOR THE SECURITY

Before using the **MiniMeltinchoc** the customer must read with attention the instructions for the use and adoveall the parts put in evidence with the symbols.




The equipment introduces mainly two types of risks:


- thermal risk, which had to the action heating, necessary in order to make fluid the chocolate
- electrical risk which had to use the current electrical to 230V/50-60 Hz in order to obtain the thermal effect and for the thermostatic control.

PRECAUTIONS FOR THE THERMAL RISK

During the operation the inner parts of the plastic bathtub and the steel bathtub, can catch up dangerous temperatures.

-  Do not turn on the unit without the aluminum basin with chocolate.
- Remove the basin preferably only after the equipment becomes cool, otherwise use oven gloves and place the tank where the sides and bottom can not be accidentally touched with the hands or arms.

PRECAUTIONS FOR THE ELECTRICAL RISK

-  Verify daily that:
 - the connection cable electrical worker is in good state and doesn't present damagings of the insulator
 - the external covering insulator doesn't present damages of mechanical or thermal origin



For interventions of repair or substitution of parts you have to call an electrician professional or the servicing of MARTELLATO Srl.

2.0 DESCRIPTION OF THE PRODUCT



mod. MC09G

mod. MC09R

mod. MC09L

mod. MC09V

mod. MC09N

Our item **MiniMeltinChoc** is an electrical device whose function is to melt solid chocolate and keep it at melted or liquid form, for use in pastry, ice cream and bakery.

It is available in a single analog version with a thermostat to adjust the temperature.

The analog version allows a static setting of the temperature to be reached, so the timing of melting depends on the amount of chocolate placed in the basin.

mod.	capability [l]	Power Electrical [W]
MC09G	1,8	60
MC09R	1,8	60
MC09L	1,8	60
MC09V	1,8	60
MC09N	1,8	60

3.0 STRUCTURE AND OPERATING RULES

The item consists essentially of a molded body made of plastic, in which the anodized aluminum basin is inserted. The bottom of the shell is heated by an electric resistance, and the heat is transferred to the metal. The heater current is regulated through an analog regulator circuit.

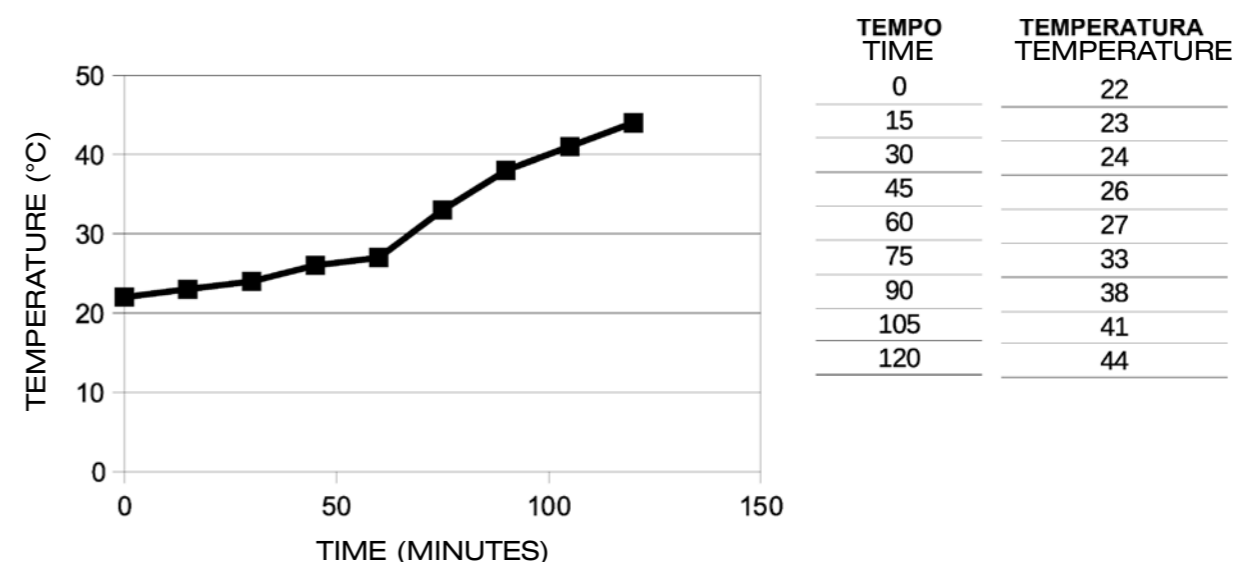
The temperature required for the chocolate is set with the dial knob of a potentiometer which gives the set point to the analog controller.

The effective temperature of the product goes verified with an appropriate thermometer for use alimentary (not in equipment standard with the equipment)

4.0 TECHNICAL CHARACTERISTICS

MiniMeltinChoc	MC09G	MC09R	MC09L	MC09V	MC09N
Dimensions [cm]	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16
Capability [l]	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Nominal tension [V]	230	230	230	230	230
Power [W]	60	60	60	60	60
Nominal current [A]	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Current nominal freq[Hz]	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Class item	Class I	Class I	Class I	Class I	Class I
protection grade	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20
Weight [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Bathtub material	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium

INDICATIVE REPORT TIME MELTING/TEMPERATURE



MC09 Values find with 1Kg of chocolate

The chocolate takes about 2 or 3 hours to melt

5.0 EMPLOYMENT FIELD

The equipment is exclusively marketed to melt and maintain chocolate at a fluid state. It has been studied both for professional.

LIMITS OF EMPLOYMENTS

Feeding electrical	230V / 50-60 Hz
Ambient Temperature in exercise	0 – 40°C
Ambient Temperature out exercise	from -5°C to 40 °C
Relative humidity	75% max
Characteristic personal assigned	generic

6.0 PACKAGING STORING AND TRANSPORT

the equipment will be supplied with packaging consisting of:

- Box of carton
- Instructions for the use
- Declaration of conformity CE

Conditions of storing:

In its full packaging , the **MiniMeltinChoc** can be stored in:

- dry place
- temperatures comprised between -5° and 40 °C.

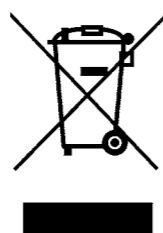
7.0 DIVESTITURE/DISMANTLING

 the product contains the following categories of main materials:

- plastics
- aluminum
- members electrical workers

 their disposal must happen in the full respect of the regulations environmental in vigor. As indicated in the Declaration CE of Conformity, the **MiniMeltinChoc** is in compliance with the European directive RohS 2011/65/UE.

The **MiniMeltinChoc** re-enters between the products of encloses IA and IB of European directive WEE 2002/95/CE, and therefore marked with the symbol:



It must be disposal to the specific dispositions with respect to the classes big and small household-electric.

Assume therefore all the informations of the case c/o the competent authorities

8.0 WAY OF EMPLOYMENT

- 1 • Insert the plug into the single-phase 230V wall socket
- 2 • Press the power switch and check that the indicator voltage lamp is on (if that is not the case, check that the heating of the basin starts anyway then, replace the defective indicator lamp by asking a professional electrician).
- 3 • Set the temperature chocolate I supposed to reach or maintain.

The real temperature of the product should be checked by using a special food thermometer (not supplied with the standard equipment).


With the same power set, the temperature of the product varies according to whether the lid is closed or not. The presence of the lid significantly reduces the melting time.

PLEASE NOTE:

Do not use MELTINCHOC without chocolate in the basin.

We suggest to mix quite often in order to maintain the mass at a uniform temperature.

9.0 CLEANING

-  Before cleaning the item, please follow these steps:
- turn off the device by pushing the main switch,
 - disconnect the plug,
 - make sure that no parts are still hot, or let them cool down.

Use hot water and detergent for dishes and tableware to wash the aluminum basin .

Plastic shell cleaning:

- use a damp sponge with warm water;
- avoid contact of water with the electrical parts.



Conseils pour la trempe du chocolat avec la MiniMeltinchoc



Réglez la température maximale sur la **MiniMeltinchoc** et faites fondre le 70% du chocolat, et mélangez fréquemment.

Lorsque le chocolat est complètement fondu et atteint la température de 40-45 ° C baissez le thermostat de la **MiniMeltinchoc** à 30 ° C, et ajoutez les 30% restant du chocolat à température ambiante.

Mélangez bien et laissez refroidir la "trempe" jusqu'à la température recommandée par le fabricant du chocolat

(la température de trempe indicatif est de 31 ° C pour le chocolat noir, 30 ° C pour le chocolat au lait et 29 ° C pour le chocolat blanc). Cette technique est appelée "la trempe d'insémination" et sert à stabiliser les cristaux de beurre de cacao.

Pour une trempe appropriée est essentiel de mesurer la température avec un thermomètre numérique pour le chocolat (réf. Thermomètre Martellato code. 50T001).

Le chocolat bien trempé est facile à démouler des moules et il a un aspect attrayant, brillant et vif, au contraire, si le chocolat n'est pas bien trempé, il est difficile à démouler et, en plus, peut être opaque et peut présenter des veines blanches.

Martellato recommande:



Cod. **50T001**

Thermomètre numérique pour le chocolat.



Cod. **CHOCOFORK**

10 fourchettes en fil d'acier inoxydable avec poignée en plastique.

Accessoires non inclus.

INDEX

1.0	NOTICES POUR LA SÛRETÉ
2.0	DESCRIPTION DE PRODUIT
3.0	STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS
4.0	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE
5.0	LIMITES D'EMPLOI
6.0	EMBALLAGE, EMMAGASINAGE ET TRANSPORT
7.0	DÉMANTÈLEMENT
8.0	MODE D'EMPLOIE
9.0	NETTOYAGE
1.0	NOTICES POUR LA SÛRETÉ

Avant d'utiliser **MiniMeltinchoc**, l'utilisateur doit lire avec attention les instructions pour emploi, et en particulier les parties mises en évidence avec les symboles



informations de légères



attention

La machine présente principalement deux types de risques :

- risque thermique, dû à l'action réchauffante, nécessaire pour rendre fluide le chocolat
- risque électrique, dû à l'utilisation du courant électrique à 230V/50-60 Hz pour obtenir l'effet thermique et pour le contrôle thermostatique

Précautions pour le risque thermique

Pendant le fonctionnement les parties internes du bassin de plastique et le bassin d'acier, peuvent rejoindre des températures dangereuses.



Ne pas allumer la machine sans avoir inséré le chocolat dans le bassin en acier. Enlever le bassin en acier seulement après avoir laissé refroidir la machine, autrement utiliser des gants pour four et appuyer le bassin où les parties latérales et inférieure ne puissent pas être accidentellement touchées avec des mains ou les bras.

Précautions pour le risque électrique



Vérifier quotidiennement que :

- le fil électrique soit en bon état et tu ne présentes pas d'endommagements de l'isolant
- l'enveloppe extérieure isolant tu ne présentes pas de dommages d'origine mécanique ou thermique

Pour des interventions de réparation ou de substitution des parties recourir à un électricien professionnel ou au service d'assistance de MARTELLATO srl.

2.0 DESCRIPTION DE PRODUIT



mod. MC09G

mod. MC09R

mod. MC09L

mod. MC09V

mod. MC09N

Le produit commercialement appelé **MiniMeltinChoc** est un appareil électrique dont la fonction est de dissoudre une certaine quantité de chocolat solide et le garder fondu ou fluide, pour une utilisation en pâtisserie, crème glacée en boulangerie.

Il est disponible dans une version simple avec thermostat analogique pour ajuster la température.

La version analogique permet un réglage statique de la température, et pour cette raison que le temps de liquéfaction dépendent de la quantité de chocolat.

mod.	capacité [l]	Puissance électrique [W]
MC09G	1,8	60
MC09R	1,8	60
MC09L	1,8	60
MC09V	1,8	60
MC09N	1,8	60

3.0 STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

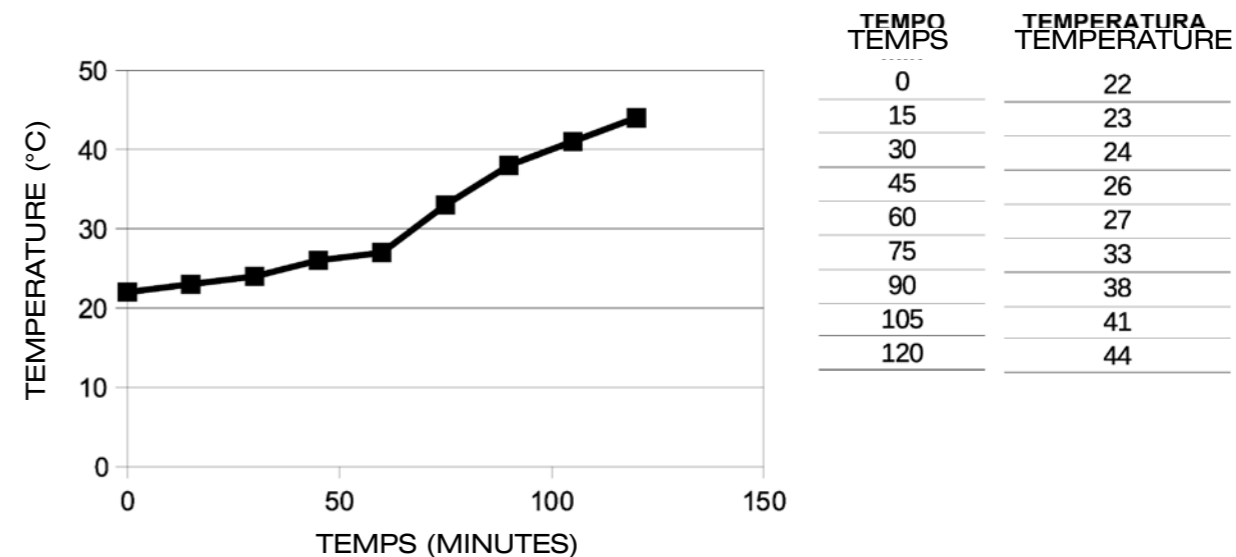
L'appareil se compose essentiellement d'un corps moulé en matière plastique, dans lequel le récipient en l'aluminium anodisé est inséré. Le fond du corps en matière plastique est chauffée par une résistance électrique, et la chaleur est transmise au récipient métallique. Le courant de chauffage est régulé par l'intermédiaire d'un circuit régulateur (analogique).

La température à laquelle doit être apporté le chocolat est définie en utilisant le bouton de réglage d'un potentiomètre qui donne le point de regulation (set-point) au régulateur analogique.

4.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

MiniMeltinChoc	MC09G	MC09R	MC09L	MC09V	MC09N
Dimension [cm]	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16
Capacité [l]	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Tension nominale [V]	230	230	230	230	230
Puissance [W]	60	60	60	60	60
Courant nominale [A]	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Fréquence nom. [Hz]	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Class. machine	Class I	Class I	Class I	Class I	Class I
Degré de protection	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20
Poids [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Matériel pot	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium

RAPPORT INDICATIF TEMPS DE FONTE/TEMPÉRATURE



MC09 Valeurs relevées avec Kg. 1 de chocolat

Le chocolat, pour se fondre, a besoin de 2 à 3 heures.

5.0 ZONE D'EMPLOI

La machine est introduit sur le marché exclusivement pour fondre et maintenir à l'état fluide le chocolat ou autres produits.

LIMITES D'EMPLOI

Alimentation électrique	230V / 50-60 Hz
Température ambiant en exercice	0 – 40°C
Température ambiant dehors service	de -5°C a 40 °C
Humidité relative	75% max
Caractéristiques personnel proposé	Générique

6.0 EMBALAGE, EMMAGASINAGE ET TRANSPORT

La machine est fourni avec rem paque constitué donne:

- Box en Carton
- Manuel d'instruction
- Déclaration de conformité CE

Condition d'emmagasinage:


Dans le sien je rempaque complet, le **MiniMeltin-**choc peut être emmagasiné dans :

- lieu sec
- des températures comprises entre -5° et 40 °C,

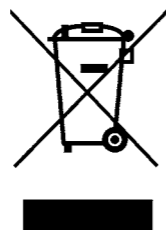
7.0 DÉMANTÈLEMENT

 Produit contient les suivantes catégories de matériels principaux:

- Plastic
- Aluminium
- Component électriques

 Le démantèlement doit se produire dans le plein respect des règlements ambiantes en vigueur. Comme indiqué dans la Déclaration CE de Conformité, le **MiniMeltin**choc est conformément à la directive européenne RohS 2011/65/UE.

Le **MiniMeltin**choc rentre entre les produits annexes IA et IB de la directive européenne WEE 2002/96/CE, et par conséquent marqué avec le symbole :



Il doit être écoulé second les spécifiques dispositions au sujet des classes < grands électroménagers > et < petit électroménagers >

Assumer par conséquent toutes les informations du cas près des autorités compétentes

8.0 MODE D'EMPLOIE

1 • Insérer la prise dans la prise de courant des monophasés à 230V.

2 • actionner l'interrupteur général et vérifier que la lampe de tension insérée soit allumée (si cela ne s'allume pas, vérifier que, avec le thermostat établi à la température demandée, entame également le chauffage ; en suite faire substituer l'ampoule abîmée d'un électricien professionnel).


3 • Établir sur le thermostat la température à laquelle doit être portée et maintenu le chocolat.

· Dans le cas du **MiniMeltin**choc analogique : tourner la poignée du thermostat jusqu'à faire coïncider température demandée et talon de référence.

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.

Attention : ne pas utiliser le MiniMeltinchoc à sec, sans le chocolat dans le pot. Nous conseillons de mélanger avec une certaine fréquence pour maintenir une température uniforme dans toute la masse.

9.0 NETTOYAGE

 Avant d'effectuer le nettoyage de la machine, prêtées de l'attention à:

- éteindre la machine par l'interrupteur général
- détacher la machine da l'alimentation électrique à 230V
- s'assurer qu'il n'y ait pas des parties encore chaudes, autrement laisser refroidir.

Nettoyage de le pot en acier:

- utiliser de l'eau chaud et du détergent pour assiettes et des vaisselles.

Nettoyage pour le parti en plastic:

- utiliser une éponge humide avec eau chaud.

- éviter des jets d'eau sur les parties électriques accessibles



Ratschläge für das Temperieren von Schokolade mit dem MiniMeltinchoc



Die Höchsttemperatur am **MiniMeltinchoc** einstellen und 70% der Schokolade unter häufigem Umrühren schmelzen.

Sobald die Schokolade vollkommen geschmolzen ist und eine Temperatur von 40-45°C erreicht hat, den Thermostat des **MiniMeltinchoc** auf 30°C stellen und die restlichen 30% der Schokolade mit Raumtemperatur hinzufügen.

Gut durchmischen und bis auf die vom Schokoladenhersteller empfohlene "Temperierungstemperatur" kühlen (die Temperierungstemperatur beträgt zirka 31°C für Bitterschokolade, 30°C für Milkschokolade und 29°C für weiße Schokolade).

Diese Technik wird "Temperieren durch Impfen" genannt und dient zum Stabilisieren der Kakaobutterkristalle.

Zum richtigen Temperieren muss die Temperatur mit einem Digital-Thermometer für Schokolade gemessen werden (siehe Thermometer Martellato Art.Nr. 50T001)

Die gut temperierte Schokolade lässt sich leicht aus der Form lösen und sieht glänzend, knackig und somit einladend aus, im Gegensatz zur nicht temperierten Schokolade, die schwierig zu entformen, matt und weich ist und auch weißliche Schlieren aufweisen kann.

Martellato empfiehlt:



Cod. **50T001**

Digitalthermometer für Schokolade.
Mess Celsius und Fahrenheit.



Cod. **CHOCOFORK**

Pralinengabeln aus Edelstahl mit Kunststoffgriff.

nicht im dem Paket enthalten.

INHALTSVERZEICHNIS

- 1.0 SICHERHEITSHINWEISE
- 2.0 PRODUKTBESCHREIBUNG
- 3.0 AUFBAU UND OPERATIVE TEILE
- 4.0 TECHNISCHE DATEN
- 5.0 EINSATZBEREICH UND DEREN GRENZEN
- 6.0 VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT
- 7.0 AUSSER BETRIEB SETZEN / DEMONTAGE
- 8.0 GEBRAUCHSANLEITUNG
- 9.0 REINIGUNG

1.0 SICHERHEITSHINWEISE

Vor dem Gebrauch von **MiniMeltinchoc** sollte der Benutzer die Gebrauchsanleitungen, und ganz besonders die mit Hilfe von Symbolen hervorgehobenen Teile, aufmerksam lesen.



Zu lesende Informationen



Achtung

Das Gerät weist vornehmlich zwei Arten von Gefahren auf:

- thermische Gefahr; hervorgerufen durch die zum Schmelzen der Schokolade notwendige Erhitzung
- elektrische Gefahr; hervorgerufen durch die Verwendung von elektrischem Strom von 230 V / 50-60 Hz, um den Wärmeeffekt zu erhalten und für die thermostatische Kontrolle

Vorsichtsmaßnahmen gegen thermische Gefahr

Während des Betriebs können die inneren Teile der Plastikschüssel sowie die Edelstahlschüsselgefährliche Temperaturen erreichen.



Gerät nur einschalten wenn Behälter im Gerät ist.

Wenn möglich die Metallschüssel erst dann entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist, andernfalls Ofenhandschuhe anziehen und die Schüssel dort abstellen, wo die seitlichen und unteren Teile nicht versehentlich mit den Händen oder den Armen berührt werden können.

Vorsichtsmaßnahmen gegen elektrische Gefahr



Täglich sicherstellen, dass:

- das elektrische Kabel unversehrt ist und seine Isolierung keine Beschädigung aufweist
- der äußere Isolationsmantel weder mechanische noch thermisch bedingte Beschädigungen aufweist.

Für Reparaturen oder Austausch von Teilen wenden Sie sich an einen berufsmäßigen Elektriker oder an den Kundendienst von **MARTELLATO Srl.**

2.0 PRODUKTBESCHREIBUNG



mod. MC09G

mod. MC09R

mod. MC09L

mod. MC09V

mod. MC09N

“**MiniMeltinChoc**” ist ein elektronisches Schmelzgerät zum Aufschmelzen einer bestimmten Menge von Schokolade sowie dem Halten der eingestellten Temperatur. **MiniMeltinChoc** findet man in Bäckereien, Konditoreien, Confiserien sowie im Eisbereich.

Es ist erhältlich in einer version mit analog thermostat um die temperatur einzustellen.

Die analoge Ausführung ermöglicht eine statische Einstellung der zu erreichenden Temperatur, die Schmelzzeiten hängen daher von der Menge an Schokolade in der Schüssel ab.

mod.	Füllmenge (L)	elektrische Leistung [W]
MC09G	1,8	60
MC09R	1,8	60
MC09L	1,8	60
MC09V	1,8	60
MC09N	1,8	60

3.0 AUFBAU UND OPERATIVE TEILE

Das Gerät besteht im Wesentlichen aus einer aus Plastikmaterial gegossenen Schüssel, in die der Edelstahlbehälter für die Schokolade gesetzt wird.

Der Boden der Schüssel aus Plastik wird von einem elektrischen Widerstand erwärmt und die Wärme wird zum Metallbehälter übertragen.

Der Strom der Heizung wird mit Hilfe eines Regulierungskreislaufes (analog oder digital) geregelt.

Die Einstellung der Temperatur, die die Schokolade erreichen soll, erfolgt mit Hilfe

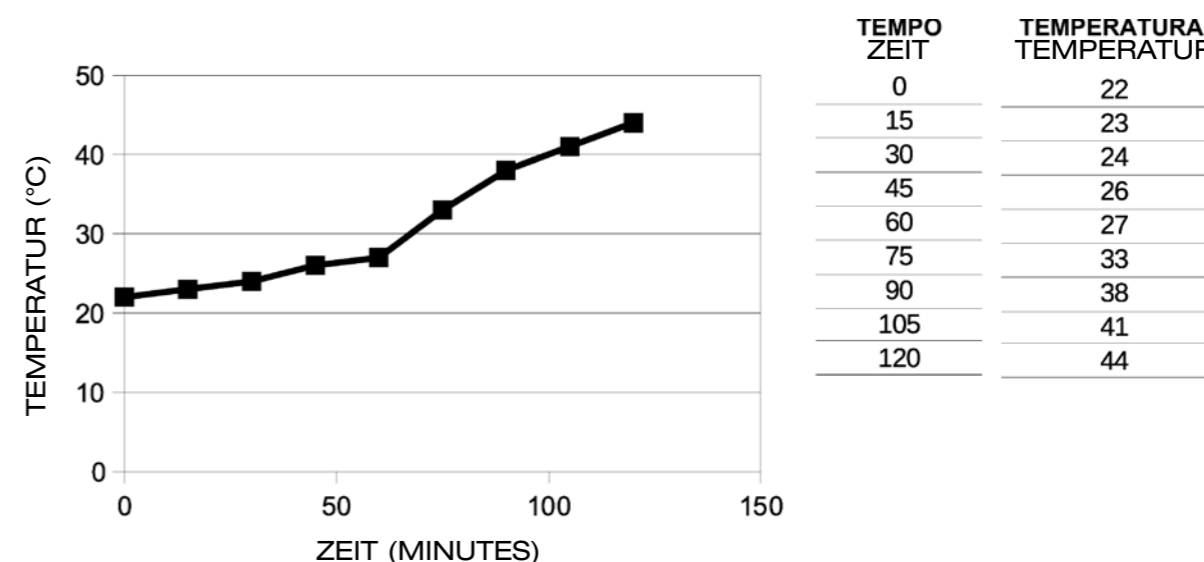
- des graduierten Drehknopfes eines Potentiometers, der dem analogischen Regler den Regulierungspunkt (Set point) angibt

Die effektive Temperatur des Produktes wird einem eigens dafür vorgesehenen Lebensmittelthermostat kontrolliert (nicht in der Standardausrüstung des Gerätes vorgesehen).

4.0 TECHNISCHE DATEN

MiniMeltinChoc	MC09G	MC09R	MC09L	MC09V	MC09N
Maße (cm)	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16
Füllmenge (L)	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
Nennspannung (V)	230	230	230	230	230
Leistung (W)	60	60	60	60	60
Nennstrom (A)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Nennfrequenz (Hz)	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Geräteklasse	Class I	Class I	Class I	Class I	Class I
Schutzgrad	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20
Gewicht (Kg)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Material der Schüsse	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium	Anodized Aluminium

HINWEISENDE REPORTZEIT SCHMELZEN/TEMPERATUR



MC09 Herausfinden Werte mit 1 kilo schokolade

Die Schokolade zu schmelzen es dauert ca. 2-3 Stunden.

5.0 EINSATZBEREICH

Das Gerät wird ausschließlich zu dem Zweck auf den Markt gebracht, Schokolade für gewerbliche Verwendung zu schmelzen und sie flüssig zu halten.

GRENZEN DES EINSATZBEREICHES

Elektrische Stromzuführung	230V / 50-60 Hz
Umgebungstemperatur bei Betrieb	0 – 40°C
Umgebungstemperatur außer Betrieb	von -5°C bis 40°C
Relative Feuchtigkeit	75% maximal
Eigenschaften des zuständigen Personals	allgemein

6.0 VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird geliefert mit einer Verpackung bestehend aus:

- Karton
- Gebrauchsanleitung
- CE Konformitätserklärung

Lagerbedingungen In seiner kompletten Verpackung kann der **MiniMeltinChoc** gelagert werden:

- an einem trockenen Ort
- bei Temperaturen zwischen -5°C und 40°C

7.0 AUSSER BETRIEB SETZEN / DEMONTAGE



Das Produkt besteht aus folgenden Hauptmaterialkategorien:

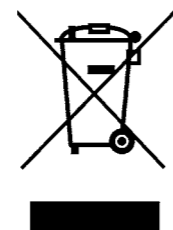
- Plastik
- Aluminium
- Elektrische Bauteile



Für die Entsorgung dieser Materialien müssen die derzeit gültigen Umweltvorschriften voll und ganz berücksichtigt werden.

Wie in der CE Konformitätserklärung angegeben entspricht der **MiniMeltinChoc** der europäischen Richtlinie RohS 2011/65/UE.

Der **MiniMeltinChoc** fällt unter die Produkte der Anlagen IA und IB der europäischen Richtlinie WEE 2002/95/CE und muss daher mit folgendem Symbol gekennzeichnet sein:



Er muss den spezifischen Anordnungen bezüglich der Klassen <große Haushaltsgeräte> und <kleine Haushaltsgeräte> gemäß entsorgt werden.

Daher alle notwendigen Informationen bei den zuständigen Behörden einholen.

8.0 GEBRAUCHSANLEITUNG

- 1 • Den Stecker in die Steckdose 230V Monophase einstecken.
- 2 • Den Ein-Schalter drücken und kontrollieren, ob die eingebaute Spannungsleuchte aufleuchtet (sollte dies nicht der Fall sein kontrollieren Sie ob die Heizung mit dem auf die gewünschte Temperatur eingestellten Thermostat trotzdem zu heizen anfängt; anschließend die beschädigte Leuchte von einem berufsmäßigen Elektriker ersetzen lassen)
- 3 • Das Thermostat auf die Temperatur einstellen, auf die die Schokolade erhitzt und gehalten werden soll.
Beim **MiniMeltinChoc** Analog den Drehknopf des Thermostats drehen, bis die gewünschte Temperatur mit dem Bezugspunkt übereinstimmt.

Bei gleicher Leistungseinstellung variiert die Temperatur des Produkts je nachdem, ob der Deckel angebracht ist oder nicht. Das Vorhandensein des Deckels verringert die Schmelzzeit erheblich.

Die effektive Temperatur des Produktes wird einem eigens dafür vorgesehenen Lebensmittelthermostat kontrolliert (nicht in der Standardausrüstung des Gerätes vorgesehen).

Benutzen Sie den **MiniMeltinChoc** nicht ohne Schokolade im Behälter.

Die geschmolzene Schokolade umrühren, um eine konstante Temperatur zu erhalten.

9.0 REINIGUNG



Bevor Sie das Gerät reinigen, in folgender Reihenfolge vorgehen:

- das Gerät am Hauptschalter ausschalten.
- den Stecker für die Stromversorgung aus der 230V Steckdose ziehen.
- sicherstellen, dass keine Teile mehr warm sind, ansonsten abkühlen lassen.

Reinigung der Stahlschüssel:

- warmes Wasser und Geschirrspülmittel verwenden.

Reinigung der Plastikschüssel / -ummantelung

- einen mit warmem Wasser befeuchteten Schwamm verwenden.
- Wasserspritzer auf die elektrischen Bauteile vermeiden.



Consejos para templar chocolate con MiniMeltinchoc



Ajuste la temperatura máxima en el **MiniMeltinchoc** y derrita el 70% del chocolate mezclando con frecuencia.

Cuando el chocolate se derrita perfectamente y haya alcanzado una temperatura de 40-45°C, baje el termostato de **MiniMeltinchoc** a 30°C y agregue el 30% restante de chocolate a temperatura ambiente.

Mezcle para amalgamar y enfríe hasta alcanzar la temperatura de “temple” recomendada por el fabricante del chocolate (la temperatura de temple es indicativamente de 31°C para el chocolate negro, 30°C para el chocolate con leche y 29°C para chocolate blanco).

Esta técnica se llama “templado por insembración” y sirve para estabilizar los cristales de manteca de cacao.

Para un correcto temple es esencial medir la temperatura con un termómetro digital para chocolate (ref. termómetro Martellato cod.50T001)

El chocolate bien templado se desmolda fácilmente de los moldes y tiene una apariencia atractiva, brillante y crujiente, por el contrario, si el chocolate no está templado, es difícil de desmoldar y, además de ser opaco y suave, puede tener venas blanquecinas.

Martellato recomienda:



Cod. **50T001**
Termómetro digital para chocolate.
Medición en Celsius y Fahrenheit.



Cod. **CHOCOFORK**
Set de 10 tenedores de alambre de acero inoxidable con mango de plástico.

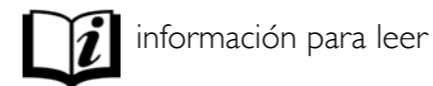
Artículos no incluidos en el paquete.

ÍNDICE

- 1.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
- 2.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
- 3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO
- 4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- 5.0 CAMPOS Y LIMITACIONES DE USO
- 6.0 EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
- 7.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO
- 8.0 MODO DE EMPLEO
- 9.0 LIMPIEZA

1.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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




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 corriente eléctrica a 230VCA / 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 la cubeta de aluminio anodizado pueden alcanzar temperaturas peligrosas.

-  No encienda el equipo 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 no presente daños mecánicos o térmicos

Para reparaciones o reemplazo de piezas, contacte a un electricista profesional o al servicio de asistencia de Martellato srl

2.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



mod. MC09G

mod. MC09R

mod. MC09L

mod. MC09V

mod. MC09N

El producto comercialmente conocido como **MiniMeltinChoc** es un equipo eléctrico cuya función es derretir una cierta cantidad de chocolate sólido y mantenerlo en estado derretido o fluido, para su uso en laboratorios de pastelería, heladería y panadería.

Está disponible en la versión analógica con termostato para regular la temperatura.

La versión analógica permite alcanzar un ajuste estático de la temperatura, por lo que los tiempos de licuefacción dependen de la cantidad de chocolate colocado en la bandeja.

mod.	capacidad [l]	potencia [W]
MC09G	1,8	60
MC09R	1,8	60
MC09L	1,8	60
MC09V	1,8	60
MC09N	1,8	60

3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El equipo está compuesto esencialmente por un cuerpo de plástico moldeado, en el que se inserta el contenedor de aluminio anodizado.

El fondo del cuerpo de plástico se calienta por una resistencia eléctrica, y el calor se transmite al recipiente de metal.

La corriente del calentador está regulada por un circuito regulador (analógico).

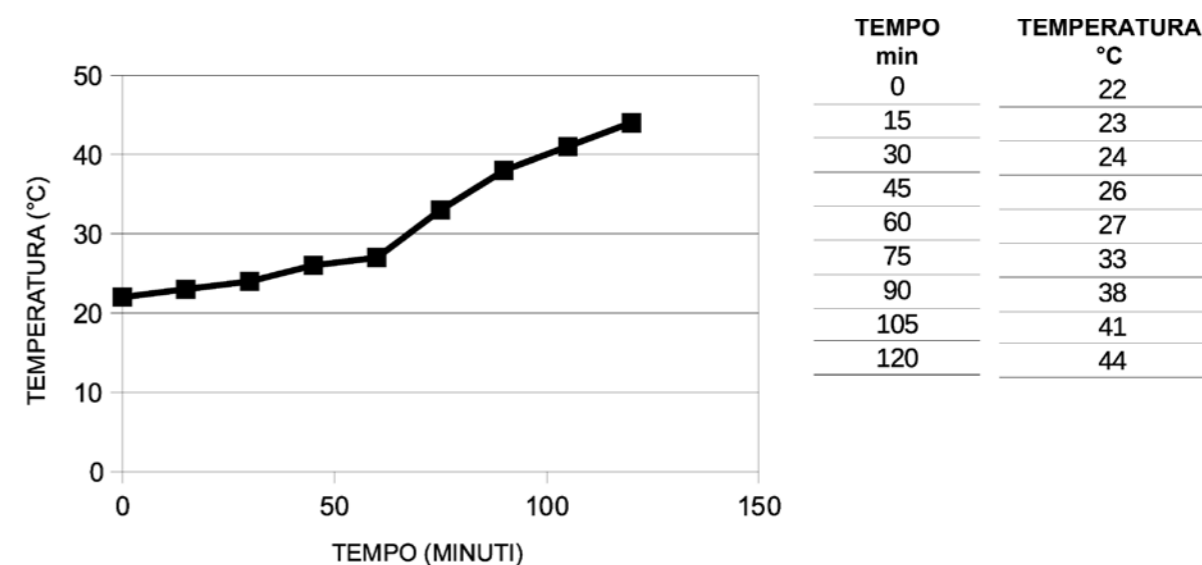
La temperatura a la que se debe llevar el chocolate se establece mediante la perilla graduada de un potenciómetro que transmite el punto de ajuste (set-point) al regulador analógico.

La temperatura real del producto debe verificarse con un termómetro específico para uso alimentario (no incluido de manera estándar con el equipo)

4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MiniMeltinChoc	MC09G	MC09R	MC09L	MC09V	MC09N
dimensiones [cm]	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16	26x26x h16
capacidad [l]	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8
tensión nominal [V]	230	230	230	230	230
potencia [W]	60	60	60	60	60
corriente nominal [A]	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
frecuencia nom. [Hz]	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
clase del equipo	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I
grado de protección	IP20	IP20	IP20	IP20	IP20
peso [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Material de la cubeta	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado	Aluminio anodizado

RELACIÓN INDICATIVA TIEMPO DE FUSIÓN/TEMPERATURA



MC09 Valores encontrados con Kg 1 de chocolate

El chocolate tarda de 2 a 3 horas en derretirse.

5.0 CAMPO DE EMPLEO

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

LÍMITES DE EMPLEO

Alimentación eléctrica	230V / 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

6.0 EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El equipo se suministra en un embalaje compuesto por:

- caja de cartón
- manual de instrucciones para su uso
- declaración de conformidad CE

Condiciones de almacenamiento:
En su embalaje completo, **MiniMeltinChoc** se puede almacenar:

- en un lugar seco
- a temperaturas entre -5° y 40 °C.

7.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO

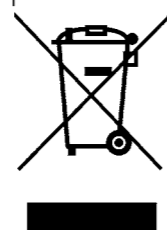
 El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales:

- materiales plásticos
- aluminio
- componentes eléctricos



Su eliminación debe cumplir con las normas ambientales vigentes. Como se indica en la Declaración de conformidad de la CE, el **MiniMeltinChoc** cumple con la directiva europea RohS 2011/65 / EU.

El **MiniMeltinChoc** 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.

8.0 MODO DE EMPLEO

1 • Inserte el enchufe en la toma de corriente monofásica de 230V.

2 • Presione el interruptor de encendido y verifique que la lámpara de tensión insertada esté encendida (si esto no sucede, verifique que, con el termostato a la temperatura requerida, el calentamiento comience de todos modos; luego haga que un electricista profesional reemplace la bombilla defectuosa).

3 • Establezca la temperatura a la cual el chocolate se llevará o se mantendrá en el termostato. En el caso del **MiniMeltinChoc** analógico, gire la perilla del termostato hasta que la temperatura requerida para el contenido de la bandeja y la marca de referencia coincidan. La temperatura real del producto debe verificarse con un termómetro específico para uso alimentario (no incluido de manera estándar con el equipo).

4 • Una vez que el chocolate haya alcanzado la temperatura óptima, deje el equipo en funcionamiento el tiempo que sea necesario.

Con la misma potencia establecida, la temperatura del producto varía según si la tapa está colocada o no. La presencia de la tapa reduce significativamente el tiempo de fusión.

NB: no use el MiniMeltinChoc en seco, sin el chocolate en la cubeta.

Recomendamos mezclar frecuentemente para mantener una temperatura uniforme en toda la masa.

9.0 LIMPIEZA



Antes de limpiar el equipo, siga el siguiente orden:

1. apague el equipo a través del interruptor principal,
2. desconecte el enchufe de la alimentación de la toma de 230V;
3. asegúrese de que ninguna parte esté caliente, de lo contrario deje que se enfríe.

Para lavar la cubeta de aluminio anodizado, use agua tibia y detergentes para platos y vajilla.

Limpieza del cuerpo de plástico externo:

1. use una esponja húmeda con agua caliente;
2. evite salpicar agua en partes eléctricas accesibles.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy

Dichiara che i prodotti:

MiniMeltinchoc serie Analogica Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V; MC09N.

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

ACCORDANCE DECLARATION UE

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy

declares that the products:

MiniMeltinchoc Analogic series Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V; MC09N.

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
the only Administrator

DÉCLARATION CE DE CONFORMITE'

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy

On déclare que les produits :

MiniMeltinchoc Version analogique Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V; MC09N.

appareillages professionnel pour liquèfaction de chocolat

Ils sont conformément aux suivant directives européennes :

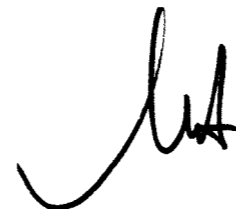
Directive Basse Tension 2014/35/UE

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy

Wir erklären, dass die Produkte:

MiniMeltinchoc Analogserie Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V; MC09N.

gewerbliche Geräte zum Schmelzen von Schokolade
folgenden europäischen Richtlinien entsprechen:

Niederspannungsrichtlinie Abgeändert durch Low Directive Tension 2014/35/UE

Richtlinie der elektromagnetischen Verträglichkeit Abgeändert durch Directive Electromagnetic Compatibility 2014/30/UE

Und den harmonisierten Richtlinien CEI EN 60335-2-12:2003 + A1:2008

Weiter erklären wir, dass die Geräte der europäischen Richtlinie
2011/65/UE entsprechen.

Vigonza, im Juni 2016



Martellato Alessandro
Alleiniger Geschäftsführer

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy

Declara que los productos:

MiniMeltinchoc serie Analogica Mod:

MC09G; MC09L; MC09R; MC09V; MC09N.

equipos profesionales de licuefacción de chocolate
cumplen con las siguientes directivas europeas:

Directiva de Baja Tensión 2014/35/CE

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



Martellato

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com - www.martellato.com