

TEMPLADOR DE CHOCOLATE MF 200 AIRE

38600 TEMPLADOR DE CHOCOLATE MF 200 - POR AIRE 1 CONTENEDOR 1/1 + TAPA

CALIENTA Y MANTIENE EL CHOCOLATE MEDIANTE CALOR SECO NO TEMPLA

CAPACIDAD	20 LITROS - 18/20 KGS
MATERIAL	ACERO INOXIDABLE
MEDIDAS	670 X 380 X 220 MM
POTENCIA	600 W
VOLTAGE	230 V

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

INSTALACIÓN

Coloque la máquina de inmersión sobre una superficie plana y horizontal.

Enchufe el cable de alimentación. Este aparato, que se debe conectar a un toma monofásico de 230V con conexión a tierra, será acoplado a un dispositivo diferencial de alta sensibilidad y protegido contra la sobretensión.

Posicione la bandeja sobre la cuba.

UTILIZACIÓN

! MUY IMPORTANTE ! La temperatura de consigna **que se regula en el visualizador es siempre la temperatura del aire y no la del chocolate.** Remueva regularmente el chocolate para homogeneizar la temperatura. Es muy importante que controle la temperatura del chocolate con la ayuda de un termómetro.

PANEL DE CONTROL

Marcha / Paro – Botón naranja

Temperatura de consigna el reloj blanco sirve para visualizar la temperatura de consigna y para modificarla de 0 a 9 posición (Temperatura + / Temperatura -).

Estos botones permiten fijar la temperatura de consigna. **Indicador de ajuste de temperatura.**

El indicador luminoso parpadea durante el ajuste de la temperatura de consigna.

Botón rojo: Indicador de calentamiento.

Botón verde : se enciende cuando llega a la buena temperatura.

Reloj blanco Indicador de termómetro exterior **del aire y no la del chocolate.**

Debe controlar siempre la temperatura del chocolate con la ayuda de un termómetro.

FUSIÓN

Llene el recipiente con la cantidad de chocolate necesaria (máximo 15kg).

Ponga la máquina en marcha. El indicador verde se encienderá.

Regule la temperatura de fusión (entre 45°C y 50°C) y remueva regularmente la masa para acelerar el derretimiento.

Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura correcta, la alternancia entre encendido y apagado del indicador luminoso verde y rojo es signo del buen funcionamiento de la regulación.

ENFRIAMIENTO

Retire la bandeja de la máquina y regule el termostato a la temperatura de inmersión (aproximadamente 32°C para la cobertura negra). Coloque el chocolate sobre un mármol.

Una vez que la temperatura del chocolate sea correcta (aproximadamente 26°C para la cobertura negra), vuelva a colocar la bandeja con el chocolate en la máquina para inmersión.

INMERSIÓN

Deje que el chocolate alcance su temperatura removiéndolo periódicamente.

Controle la temperatura del chocolate antes de realizar el trabajo.

FIN DEL TRABAJO

Apague el aparato desde el botón.

Desenchufe el aparato.

Retire la bandeja.

MANTENIMIENTO

Limpie con agua adicionada con detergente para vajilla y con la ayuda de una esponja.

No limpie el cuerpo del aparato con chorro de agua.

No sumerja la máquina en agua.

EN CASO DE DETERIORO DEL CABLE DE ALIMENTACION EL CAMBIO DEBERA ESTAR A CARGO DEL SPV DEL FABRICANTE . EN NINGUN CASO DE PODRA ABRIR LA CAJA DE MANDOS DE LA MAQUINA SO PENA DE PERDIDA LA GARANTIA