Mol d'Art bvba
Chocolademachines
Vormen en verpakkingen

Industriepark 16
B-3290 DIEST-WEBBEKOM
BTW BE 436 561 465
HR Leuven : 73.711
Bank : 103-2213335-57

Tel. : +32 (0)13 33.41.77
Fax : +32 (0)13 33.47.04
E-mail :info@moldart.be
http:\\www.moldart.be

Nous vous félicitons d'avoir acheté un appareil Mol d'art, lesquel que suffit aux conditions de qualité, design et caractère fonctionnel exceptionnel.
Chaque materiel soumit à un test local.
Nous vous souhaitons beaucoup de succès avec cette machine.

Mise en service de l'appareil

Avant utilisation, verifier si l'appareil est en bon état et d'un fonctionnement sûr. Vérifiez en particulier le bouchon de sécurité et utilisez le bon cable pour le branchement éléctrique.
Faites attention :
Ne jamais saisir la fiche male aux mains mouillées. De ne pas nettoyer le fondoir avec un toile humide.
Ne jamais plonger dans l'eau (complètement ou partiellement), ou dans autres solvants liquides.
Veillez attention de ne pas metre directement en contact avec une source de chaleur.
Ne pas placer dans un four!
L'intérieur du fondeur est utilisable pour les techniques du tempérage.

Description

1.Couvercle en matière synthétique. Le chocolat est sensible à l'humidité, aux odeurs et à l'oxidation s'il est en contact avec l'air et la lumière. Conservez-le dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière et de l'air, à une temperature constante de 12 à 20℃. Assurez-vous aussi toujours d'une parfaite fermeture des emballages dans lequelles vous stockez le chocolat.
2. Pour faire fondre le chocolat, le témparage et l'emploi des produits, utilisez la partie intérieure en inox.
3. Le témoin de contrôle (rouge) vous signale l'augmentation ou l'abaissement des températures.
4. Avec le thermorégulateur, vous regler automatiquement les temperature Celsius., à partir du 25°Celsius jusqu'à 50°Celsius.
Le thermostat tient les temperatures constants.

Spécification techniques

3kg fondoir
6kg fondoir
12kg fondoir
24kg fondoir

- 110 / 220 Voltage/fil éléctrique (adaption automatique) . Monophase
- Une fois que le fiche est branché au réseau éléctrique, l'appareil est prêt à fonctionner.

-Augmentez la température du thérmostat, pour échauffer le chocolat (témperature du thérmostat doit être plus haute que la témperature du local de travail).

Utilisation

Il est préférable de faire fondre le chocolat à une température située entre 40° et 45℃.
Dépendant de la quantité, ceci prend au minimum 3 heures de fonte et au maximum 4 heures de fonte (couvercle fermer).
Ensuite, réduire à une température entre 30-35° Celsius.
Vous pouvez commençer à tempérer le chocolat.

Comment tempérer le chocolat?

Voici les différentes manières à tempérer les chocolats.
Faites fondre le chocolat à une témperature de 40 à 45° dans un bac à fondre (fondoir).
Brassez soigneusement le chocolat fondu.
Etalez le 2/3 du chocolat fondu sur le plan de travail. 1/3 du chocolat reste dans le fondoir.
Rumuez le chocolat étalé sur la table avec une palette ou un grattoir.
Ces mouvements réduisent graduellement la temperature du chocolat.
Après un certain temps, vous remarquerez que le chocolat épaissit légèrement, ce qui signifie que des cristaux stables s'y forment. La temperature du chocolat étalé sur le plan de travail est maintenant d'environ 27℃. Cette température e st trop basse pour travailler le chocolat.
En outré, le chocolat contient maintenant trop de cristaux.
Mélangez alors le chocolat refroidi de la table au chocolat chaud du fondoir et vous obtenez un chocolat de température idéale pour être travaillé et qui contient la bonne quantité de cristaux stables.
Les trois facteurs essentials de cette méthode sont le temps, la température et le mouvement.
Si, après précristallisation, le chocolat est encore un peu trop épais, il suffit d'en augmenter légèrement la température ou en d'autres mots de faire fondre, à nouveau, une partie des cristaux stables.

Si vous laisser fondre le chocolat pendant la nuit à une temperature entre 35° et 40°, et vous constatez une masse onctueux (environ de 2cm d'épaisseur) sur le chocolat, il est bien tempéré.
Tuyau: Prélevez également un échantillon de contrôle. Plongez la pointe d'un couteau dans le chocolat tempéré. Il doit durcir en 3 à 5 minutes et se parer d'un bel éclat satiné. Si ce n'est pas le cas, la cristallisation ne s'est pas déroulée de façon optimale.
-Si le chocolat ne contient pas assez de cristaux, il ne durcit pas.
Une fois que le produit est bien tempéré, il faut réduire la temperature de 32° jusqu'à 35° Celsius, dependant de la température local.

La température idéal du local de travail est au moins 18° Celsius.

Il faut remettre le thermostat à une temperature entre 45℃ et 50℃, dés que le chocolat commence à lier.
Débrancher la fiche, si vous n'utilisez pas l'appareil pendant plusieurs jours.

Les fondoirs sont spécialement designer pour le travail du chocolat.

Garantie

La Ste. Mol D'art vous garantit le bon fonctionnement et l'excellent état de cette machine et ceci pour une durée de 3ans, à partir de la date d'achat.
Nous éliminons tous les défauts dûs à d'éventuels vices de matière ou de fabrication. Selons les cas, nous réservons le droit de réparer ou de remplacer les pieces défectueuses.

Cette garantie ne couvre pas les dommages subis par les pièces d'usure, les dommages et défauts résultant de tous emploi non confirme aux instructions.

Si vous désirez de faire usage de cette service (pendant le garantie), veuillez nous renvoyer l'appareil, avec bon d'achat inclus, à l'adresse Mol D'Art en Belgique.

Thermovormen van kunststoffen
Thermoformage des matières plastiques

Spuitgieten van kunststoffen
Injection des matières plastiques