

Fontana per Cioccolato *Chocolate Fountain*



Chocobig
EVOLUTION

mod. **CHOCOBIGEV** rev10

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



Fuente de chocolate

ÍNDICE

1.0	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
2.0	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
3.0	ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO
4.0	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
5.0	PARTES PRINCIPALES
5.1	INSTALACIÓN, INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y REPUESTOS
6.0	CAMPOS Y LIMITACIONES DE USO
7.0	MODO DE USO
8.0	DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES
8.1	ALARMA DE DISYUNTOR: Explicación de la función - Restablecimiento
9.0	LIMPIEZA
10.0	EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
11.0	DESMANTELAMIENTO / DESECHO
12.0	CONFORMIDAD Y MARCAJE DE PRODUCTO

Prescripciones y precauciones a ser leídas y observadas antes de usar la fuente.
Almacene cuidadosamente y mantenga este manual disponible.

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mod.	Capacidad [l]	Potencia eléctrica [W]
CHOCOBIGEV	min 3,5 - max 8	370

El encanto del chocolate en movimiento estimula incluso los deseos más ocultos de tomar un sorbo de chocolate en compañía, combinado con frutas o pasteles.

La fuente de chocolate es considerada principalmente un elemento atractivo que da un toque de originalidad y clase a sus buffets y escaparates.

La simplicidad de uso y el fácil mantenimiento hacen que el artículo sea fácil de usar y adaptable a diferentes ocasiones.

Sin embargo, Martellato recomienda que lea este manual de usuario en su totalidad.



2.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

	Información para leer
	Atención

Antes de llevar a cabo cualquier operación la fuente de chocolate Martellato mod. CHOCOBIGEV, lea las instrucciones y respételas. Martellato srl declina toda responsabilidad por el uso incorrecto de la fuente, así como por cualquier cambio realizado por personal no autorizado expresamente por el proveedor.

ADVERTENCIAS GENERALES

LA FUENTE NO ES UN APARATO PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES O BEBIDAS Y, POR LO TANTO, LOS ALIMENTOS UTILIZADOS (CHOCOLATE O SURROGADOS) NO ESTÁN DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

LA FUENTE ES UN APARATO A USAR COMO ATRACCIÓN

LA FUENTE MARTELLATO CHOCOBIGEV NO ES UN JUGUETE Y NO DEBE SER ALCANZADA POR NIÑOS. SE DECLINAN TODAS LAS RESPONSABILIDADES DERIVADAS DE LA FALTA DE OBSERVACIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ANTERIORES O DEL USO ERRÓNEO O INCORRECTO.

- La fuente Martellato CHOCOBIGEV está destinada exclusivamente para uso profesional (tiendas, exposiciones, etc.)
- Solo use el dispositivo dentro de los límites de uso previstos.
- No use sustancias o preparados que no sean los recetados.
- Antes de cada uso, verifique la integridad del equipo.
- Si algunas piezas están dañadas o en caso de mal funcionamiento, comuníquese directamente con el vendedor.
- Use solo repuestos originales.
- No deje el aparato desatendido, si los niños lo pueden alcanzar.
- No use el aparato al aire libre.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión eléctrica lejos de superficies calientes
- No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando
- No toque el sinfín mientras la unidad esté en funcionamiento.
- Durante el uso, tenga cuidado de no dejar caer ningún cuerpo extraño en la bandeja para evitar la obstrucción de la torre a través de la cual se levanta el chocolate.
- Inserte el enchufe en la toma de corriente solo después de completar y verificar el montaje de la torre y la barrena.
- El aparato está provisto de un cable de longitud adecuada para una conexión conveniente a una toma de corriente, pero lo suficientemente corto para evitar daños a las torsiones o tropezones de una persona.
- El aparato debe colocarse en un plano horizontal para funcionar correctamente.
- No use esponjas o paños abrasivos para limpiar el aparato
- No limpie con detergentes abrasivos o solventes.
- No lave los componentes en el lavavajillas.
- Apague el aparato y siempre desconecte el enchufe de la toma cuando la fuente CHOCOBIGEV:
 - No se usa
 - Se debe limpiar
 - Debe ser dotada de diversos componentes
 - Muestra fallas o mal funcionamiento

Precauciones para el riesgo térmico



Durante el calentamiento sin chocolate, la superficie cóncava de la base y la cubeta alcanzan altas temperaturas.
No toque y evite el contacto accidental durante esta fase preparatoria.
Durante el funcionamiento las partes internas de la base del motor y la cubeta de acero pueden alcanzar temperaturas peligrosas.

Use guantes protectores para contacto térmico durante todas las actividades llevadas a cabo con **CHOCOBIGEV**

- Deje que todas las piezas se enfríen antes de continuar con el desmontaje.
- Preste atención a los riesgos de vuelco y a la temperatura de las superficies de la fuente y del chocolate.
- En caso de vuelco accidental, intervenga usando guantes protectores de manera preventiva.

La superficie lateral de la base está provista de una etiqueta de riesgo térmico.



Etiqueta de riesgo térmico en relación con las temperaturas que se pueden alcanzar desde la superficie de calentamiento sin la carga de chocolate.

Las placas descritas anteriormente deben mantenerse intactas por la seguridad del producto. En caso de que esté dañadas o sean ilegibles, para su reintegración, comuníquese con el proveedor.

Se adjunta una copia de la Declaración de conformidad CE a este manual

Precauciones para el riesgo eléctrico



Verifique diariamente que el cable de conexión eléctrica:
- esté en buenas condiciones y no haya daños en el aislamiento.
- el recinto aislante externo no presente daños mecánicos o térmicos.

- Antes de insertar el enchufe en el zócalo, compruebe que la tensión de la red sea la misma que la de la fuente y que la conexión al conductor de protección (tierra) sea eficiente y fiable
- No use el aparato con un cable o enchufe dañado o en caso de fallas o roturas.
- Nunca sumerja el aparato, cable o enchufe en agua u otros líquidos para evitar riesgos eléctricos.
- Desconecte el enchufe de alimentación sin tirar del cable cuando el aparato no esté en uso o antes de quitar las piezas para su limpieza.
- No use la fuente cerca del agua.

Para reparar o reemplazar piezas, contacte al servicio de Martellato srl

3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato consiste en una cubeta en el que se inserta el contenedor de acero.

La parte inferior se calienta y el calor se transmite al contenedor de metal. La temperatura a la que se debe llevar el chocolate se establece mediante la perilla graduada del potenciómetro que transmite el punto de ajuste (set-point) al termostato analógico.

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

4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fuente	CHOCOBIGEV
Dimensiones [cm]	Ø38 cm - h 80 cm
Capacidad de la cubeta [l]	5
Tensión nominal [V]	230
Potencia [W]	370
Corriente nominal [A]	1,6
Frecuencia nom. [Hz]	50/60
Grado de protección	IP20
Peso [kg]	10,00
Clase de aislamiento eléctrico	Clase I EN 60335-1
Campo de temperatura	30°C / 80°C
Recirculación de sustancia fluida	Sinfín coaxial con motor eléctrico
Materiales	Base del motor, torre, placas de salida y sinfín de acero inoxidable.

5.0 PARTES PRINCIPALES



PARTES PRINCIPALES	
A	vista general
B	sinfín de acero inoxidable
C	torre con platos de salida
D	Cubeta de acero inoxidable para chocolate líquido
E	base completa de calentador y motor

PARTES PRINCIPALES	
F	enchufe de alimentación eléctrica + fusible general 5x20 2A F
G	perilla del termostato
H1	interruptor e indicador de encendido del calentador
H2	interruptor e indicador de encendido del motor
I	Disyuntor

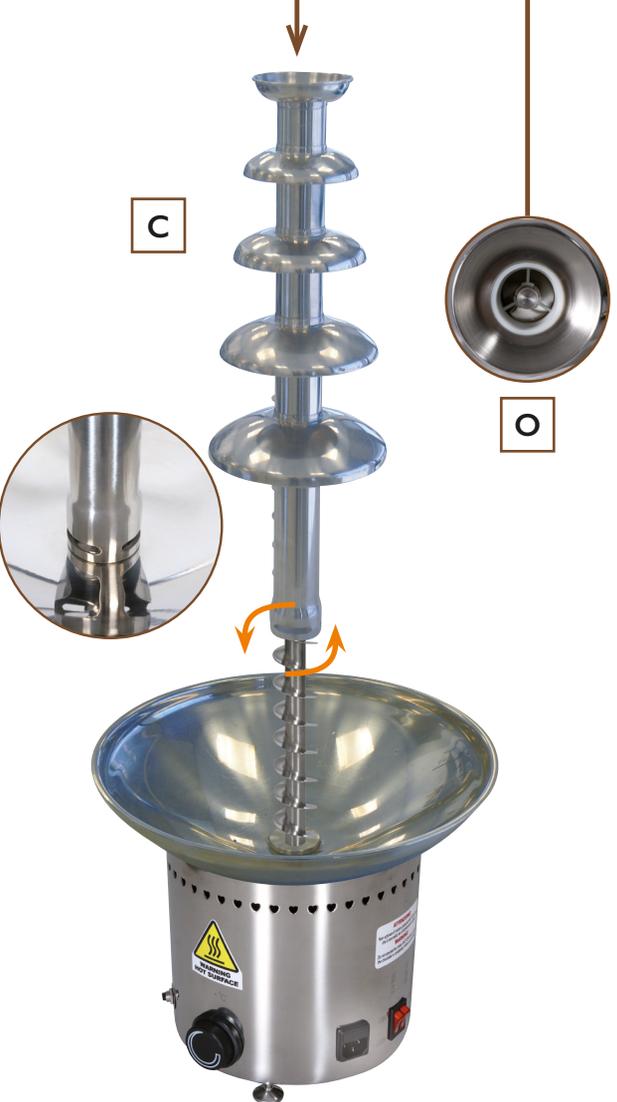
5.1 INSTALACIÓN, INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y REPUESTOS

La fuente CHOCOBIGEV es fácil de usar, solo siga estas sencillas instrucciones.

El aparato se suministra parcialmente desmontado, por lo que algunos elementos deben instalarse antes de su uso.

Siga la sucesión de operaciones como en la siguiente tabla:

Retire el aparato del embalaje.	
Lave la cubeta, el sinfín y la torre en agua caliente, usando un detergente líquido no abrasivo, enjuague y seque.	
	<p>(1)</p> <p>Atornille la cubeta (D) a la base del motor (E) en el sentido de las agujas del reloj. Al apretar, tenga mucho cuidado de que las roscas encajen perfectamente.</p>
	<p>(2)</p> <p>Atornille en sentido contrario a las agujas del reloj el perno (L) que transmite la rotación del motor al sinfín. Al apretar, tenga mucho cuidado de que las roscas encajen perfectamente.</p>

<p style="text-align: center;">(3)</p> <p style="text-align: center;">Inserte el sinfín (B) en el perno (L).</p>	<p style="text-align: center;">(4)</p> <p style="text-align: center;">Inserte la torre (C) en el sinfín (B) desde arriba y atorníllela en sentido antihorario en el asiento roscado en la base de la cubeta, asegurándose de que esté bien fijado.</p>
	
<p style="text-align: center;">(5)</p> <p style="text-align: center;">Asegúrese de que el sinfín (B) quede perfectamente insertado en la guía (O).</p> <p>Nota: No monte o desarme la torre y el sinfín cuando el aparato esté funcionando o conectado a la toma eléctrica</p>	

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
L	Extensión de transmisión	CHOCOBIG09EV
D	Cubeta de acero inoxidable	CHOCOVA
E	Base del motor	CHOCOBA
B	Sinfín de acero inoxidable	CHOCOBIG07EV
C	torre con platos de salida	CHOCOST
O	guía para sinfín	CHOCOBIG08
P	fusible de alimentación (5x20 2A F)	CHOCOFU





Cada 150 horas de trabajo aproximadamente, reemplace los sellos de aceite (N) del motor suministrados con la fuente. Para cualquier necesidad, contacte al proveedor.

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
M	Junta de silicona	CHOCOGM
Q	Junta perimetral	CHOCOGV



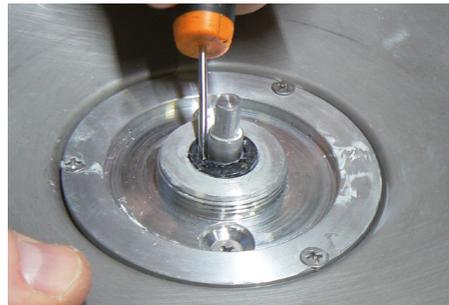
N



Q



Retire el primer sello de aceite.



Con la ayuda de un destornillador, levante el segundo sello de aceite para ser reemplazado



Tome un nuevo sello de aceite, **Prestando atención al sentido de orientación**



Coloque el nuevo sello de aceite con la parte plana de un destornillador para ajustarlo perfectamente



Coloque el segundo sello de aceite. **Prestando atención al sentido de orientación**



Asegúrese de que la junta negra perimetral (Q) esté correctamente insertada antes de atornillar la cubeta de la fuente.

Para repuestos eléctricos o mecánicos, comuníquese con la red de ventas de Martellato o con su proveedor.

6.0 CAMPO DE EMPLEO

Fuente con un flujo continuo de chocolate líquido para fines promocionales en tiendas, escaparates y stands de exposición en el sector de la confitería.

Tipo de preparaciones o sustancias que pueden usarse:

Chocolate, sustitutos y similares compatibles con la temperatura de ablandamiento alcanzada.

LÍMITES DE EMPLEO

Alimentación eléctrica [CA]	230V - 50/60 Hz
Temperatura ambiente durante el funcionamiento	0 / 40°C
Temperatura ambiente fuera de servicio	de -10°C a 40 °C
Humedad relativa	75% máximo
Características del personal encargado	genérico, después de entrenamiento y lectura de este manual.
Entorno operativo	Comercial, cerrado, o protegido de la humedad y la precipitación atmosférica
Salinidad atmosférica	No protegido
Exposición directa al sol	No influyente en los rangos de temperatura permitidos
Comportamiento ante el fuego	Partes combustibles en material plástico (componentes eléctricos)
Proceso alimentario	Fluidificación de preparación de alimentos
Sustancias y preparaciones alimenticias tratables	Principalmente chocolate, sustitutos de chocolate y similares todas las sustancias alimenticias sólidas que pueden ser fluidificadas por calentamiento en el rango de temperatura de 30 ° C / 80 ° C
Sustancias y preparaciones alimenticias que se excluyen	Todas las sustancias o preparados y / o aditivos capaces de desarrollar vapores o gases con temperatura de ignición (punto de inflamación) en el rango de temperatura de funcionamiento normal (30 ° C / 80 ° C) o menos. Siempre revise la información proporcionada por el fabricante o proveedor del producto alimenticio utilizado, con respecto al campo de uso y los riesgos de calentamiento.

7.0 MODO DE EMPLEO

Operaciones que se realizarán para la operación de la CHOCOBIGEV y para preparar el chocolate fluido

IMPORTANTE

El termostato regula la temperatura de la unidad de calentamiento y no la del chocolate. Gire la perilla del termostato a la temperatura máxima y, si es necesario, si el chocolate es demasiado líquido, baje la temperatura hasta alcanzar la consistencia deseada. La temperatura del chocolate debe verificarse con un termómetro (no incluido de serie con el aparato) y ajustarse de acuerdo con el tipo de chocolate y las condiciones ambientales en las que funciona la fuente. Es importante considerar que el chocolate experimenta un enfriamiento fuerte cuando fluye de arriba hacia abajo.

1	Coloque el aparato en una superficie estable al lado de una toma de corriente. Asegúrese de que la superficie de soporte sea horizontal y estable; de lo contrario, el sinfín no levanta efectivamente el chocolate y / o el flujo de chocolate líquido hacia abajo no se produce de manera uniforme para obtener el mejor efecto estético	
2	No encienda el motor inmediatamente con el botón (H2)	
3	Coloque el interruptor (H1) en ON y permita que el aparato se caliente durante aproximadamente 5 minutos antes de agregar el chocolate derretido.	
		RIESGO TÉRMICO Durante el calentamiento sin chocolate, la superficie de la cubeta y la base del motor alcanzan altas temperaturas. No toque y evite el contacto accidental durante esta fase preparatoria.
4	Preparación del chocolate <ul style="list-style-type: none"> • Para derretir el chocolate en poco tiempo puede usar el horno de microondas. • Vierta en un tazón el chocolate y una parte del aceite de cocina (puede agregar más aceite si el chocolate no es muy fluido). • Puede agregar otros líquidos en esta etapa. • Coloque la mezcla en el horno y deje que se derrita durante aproximadamente 2.5 minutos. • Una vez listo, mezcle el compuesto. Si es necesario, colóquelo en el microondas hasta que se haya derretido por completo (otros 2 minutos). Para que el aparato funcione correctamente, el chocolate debe estar completamente derretido (si el chocolate no es muy fluido, agregue más aceite, use una cuchara para verificar la consistencia).	

5		<p>Nunca agregue líquidos de chocolate frío para evitar dificultades de funcionamiento o averías en los equipos NO USE SUSTANCIAS O PREPARACIONES Y / O ADITIVOS CAPACES DE DESARROLLAR VAPORES O GASES con una temperatura de ignición más baja o en el rango de funcionamiento de la fuente (30 ° C / 80 ° C), ya que la calefacción puede causar llamas o fuego de la preparación utilizada , con daño a la fuente CHOCOBIGEV y/ o propagación de la combustión al ambiente circundante. Siempre revise la información proporcionada por el fabricante o proveedor del producto alimenticio utilizado, con respecto al campo de uso y los riesgos de calentamiento. Coloque el interruptor (H2) en la posición ON, de forma que tanto el motor como el calentador estén funcionando.</p>
6	<p>Efecto fuente: Con cuidado vierta el chocolate derretido en la sartén en la base de la torre; llevado por la cóclea en la parte superior de la torre, el chocolate comienza a fluir uniformemente, creando el efecto de fuente. Nota: Evite la caída de sustancias o cuerpos extraños en la bandeja, que puedan obstruir o dificultar el paso del chocolate fluido</p>	
7	<p>Para lograr los mejores resultados, el chocolate debe contener como máximo 60% de cacao; un porcentaje más alto requiere la adición de aceite para tener la densidad y la viscosidad óptimas</p>	
8	<p>NO AGREGUE LÍQUIDOS FRÍOS AL CHOCOLATE DURANTE SU USO Esto haría que el chocolate sea demasiado denso, lo que dificultaría o impediría el flujo a través de la torre, y favorecería la posibilidad de falla en el equipo.</p>	

8.0 DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES

	AVERÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
1	La fuente no se enciende, el motor no gira y la cubeta no se calienta	Verifique el fusible general (F)	reemplácelo si es necesario.
2	La fuente se ilumina y la cubeta se calienta, pero el motor no funciona incluso cuando hace mucho calor. Nota: el motor arranca solo después de que la cubeta se haya calentado	Bloqueo del motor probable por disparo del disyuntor.	Restablezca el disyuntor. (Vea el punto 8)
3	El chocolate gotea	El chocolate no es muy fluido,	diluya con aceite vegetal.
4	El chocolate no fluye uniformemente	El aparato no está colocado en un plano horizontal.	Encuentre un plano estable.
5	El chocolate fluye discontinuamente	El aparato no está colocado en un plano horizontal.	Encuentre una base estable para que el chocolate se distribuya uniformemente alrededor de la base de la torre
6	El flujo es intermitente	Compruebe que no haya obstáculos para el flujo regular en la bandeja de chocolate hacia la torre. Incluso la presencia de aire podría causar un flujo irregular	Detenga el sinfín, espere a que el chocolate se drene completamente en la cubeta y luego vuelva a encenderlo. Si es necesario, agregue chocolate.
7	El chocolate no se vuelve fluido	Ajuste la perilla hasta que se alcance la consistencia deseada.	
		Verifique que el calentador esté encendido: la bombilla del interruptor (HI) debe encenderse con el interruptor presionado en la posición ON	
		La bombilla no está encendida	Verifique la conexión a la toma de corriente y que el fusible no se interrumpa; de ser necesario, reemplácelo por uno idéntico al original.
		Nota: la bombilla (HI) apagada no indica necesariamente que el calentador no funciona, la bombilla puede estar defectuosa;	controle el calentamiento también a través de la temperatura creciente de la cubeta, mejor si no contiene el contenido (chocolate).

8	El calentador no enciende		Póngase en contacto con la asistencia técnica de Martellato o con el vendedor del equipo
		En caso de parada del motor, presione el disyuntor de reinicio después de unos minutos	
9	El chocolate no se mantiene fluido	Verifique la configuración del termostato como en el punto (7)	
10	El chocolate no desciende desde la parte superior	<p>Verifique que el motor esté encendido. El interruptor (H2) debe estar en ON y la bombilla debe estar encendida.</p>	
		<p>Nota: la bombilla apagada (H2) no indica necesariamente que el motor no gira, la bombilla puede estar defectuosa; por lo tanto, controle también la rotación de la barrena o vacíe la cubeta de chocolate, retire los platos de salida y el sinfín y compruebe la rotación efectiva del eje sobresaliente del motor.</p>	
		Verifique que el chocolate sea suficientemente fluido y el contenido del punto (7)	
11	El motor no enciende.		Póngase en contacto con la asistencia técnica de Martellato o con el vendedor del equipo.

8.1 ALARMA DE DISYUNTOR: EXPLICACIÓN FUNCIÓN - RESTABLECIMIENTO

El disyuntor es una protección térmica que actúa sobre la corriente que absorbe el motor.

El interruptor automático es un componente capaz de garantizar la integridad del motor en caso de sobre-absorción / cortocircuito, debido al esfuerzo excesivo durante la fase de rotación por el eje de transmisión, que transmite el movimiento al sinfín.

Sin embargo, la activación del disyuntor debe alarmar al usuario porque es la señal de que la fuente no está funcionando de manera óptima, esto puede deberse a varias causas, la consecuencia de lo cual es un esfuerzo excesivo del motor, como el chocolate demasiado espeso, formación de grumos de chocolate seco en la torre donde gira el sinfín, temperatura exterior demasiado fría

¿Qué hacer si el interruptor interviene?

El usuario solo tiene que esperar un tiempo breve y reiniciar el botón disyuntor, luego espere unos minutos y presione este botón para que se pueda reiniciar y permitir que el motor funcione.

Nota: en caso de que el interruptor vuelva a intervenir, consulte el diagrama de diagnóstico de fallas y / o póngase en contacto con el servicio Martellato srl.

9.0 LIMPIEZA

Para mantener la fuente de CHOCOBIGEV eficiente a lo largo del tiempo, siga cuidadosamente las instrucciones de limpieza después de cada uso, teniendo cuidado de eliminar cualquier incrustación de chocolate durante el lavado. No use paños abrasivos o esponjas en el aparato para proteger los acabados originales.



Antes de limpiar el aparato, siga el siguiente orden:

1. Apague el aparato 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.

1	Asegúrese de que el aparato esté apagado y que el enchufe esté desenchufado.
2	Permita que todos los componentes del aparato se enfríen antes de limpiarlos. La torre, el sinfín y la base del motor se calientan durante el uso.
3	Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave cuidadosamente la torre, el sinfín y la cubeta. Nota: No lave en el lavavajillas.
4	Para facilitar la limpieza del artefacto, desmonte cuidadosamente la torre y el sinfín (después de que se hayan enfriado) y luego: <ul style="list-style-type: none">• elimine el chocolate residual con papel de cocina• remoje en agua hirviendo durante 5 minutos.• lave con detergente para platos no abrasivo• enjuague y seque
5	Retire la mayor cantidad de chocolate posible de la cubeta de la base del motor. Use un paño húmedo o una esponja para limpiar el exterior del aparato, seque con un paño suave.
6	Recoja el exceso de chocolate y deséchelo como un residuo húmedo de acuerdo con las regulaciones locales.

10.0 EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El equipo se suministra en un embalaje que consiste en:

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

Condiciones de almacenamiento

En su embalaje completo, CHOCOBIGEV se puede almacenar en:

- lugar seco
- temperaturas entre -5 ° y 40 ° C.

11.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO

	<p>El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materiales plásticos • acero • componentes eléctricos
	<p>Su eliminación debe cumplir con las normas ambientales vigentes. Como se indica en la Declaración de conformidad CE, CHOCOBIGEV cumple con la Directiva RoHS Europea 2011/65 / CE y la Directiva Delegada (UE) 2015/863 de la comisión de 31 de marzo de 2015 por la que se modifica el Anexo II de la Directiva 2011/65 / UE. Declaramos que, de conformidad con los requisitos de la Directiva, las sustancias peligrosas enumeradas en el Anexo II, posiblemente presentes entre los materiales que componen la máquina, son inferiores a los límites establecidos en el anexo.</p>

CHOCOBIGEV es uno de los productos de Categoría 2 enumerados en los Anexos I y II de la Directiva Europea 2012/19 / UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 4 de julio de 2012 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Tal como exige la norma EN 50419, está marcado con un símbolo especial, según el anexo IX de la Directiva Europea 2012/19 / UE. y por lo tanto marcado con el símbolo:



Debe eliminarse de acuerdo con las disposiciones específicas relativas a la clase a la que pertenece

Por lo tanto, tome toda la información relevante de las autoridades competentes.

Martellato está registrada en el Registro italiano como fabricante y el número de registro es el siguiente
IT08020000001597

12.0 CONFORMIDAD Y MARCAJE DEL PRODUCTO



Las placas descritas anteriormente deben mantenerse intactas por la seguridad del producto. En caso de que esté dañado o sea ilegible para su reintegración, comuníquese con el proveedor.

Se adjunta una copia de la Declaración de conformidad CE a este manual

Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios cumplen con los requisitos de la regulación europea 1935/2004.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE

(An. IIA DIR. 2006/42/CE)

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Declara que los productos:

Fuente para chocolate
M. Máquina Modelo CHOCOBIG - CHOCOBIGEV

Nombre comercial: Fuente para chocolate
Uso previsto: Exposición y promocional

cumple con las siguientes directivas europeas:

Directiva 2014/35 / UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de equipos eléctricos destinados a ser utilizados dentro de determinados límites de tensión - LVD

Directiva 2014/30 / UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre compatibilidad electromagnética - EMC

OTRAS DIRECTIVAS:

Directiva 2011/65 / UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011 (RoHS) sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Directiva Delegada (UE) 2015/863 de la Comisión, de 31 de marzo de 2015, por la que se modifica el anexo II de la Directiva 2011/65 / UE

Directiva 2012/19 / UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Referencia de normas armonizadas:

EN 60335-1
EN 61000-6-2
EN 61000-6-3

Lugar y fecha del documento

Vigonza (PD), 18/06/2019



Alessandro Martellato
Representante legal



Martellato

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744
martellato@martellato.com - www.martellato.com