

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



Fontana per Cioccolato

INDICE

1.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
2.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
3.0	STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
5.0	PARTI PRINCIPALI
5.1	INSTALLAZIONE ISTRUZIONI MONTAGGIO E RICAMBI
6.0	CAMPI E LIMITI D'IMPIEGO
7.0	MODO D'IMPIEGO
8.0	DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI
8.1	ALLARME DISGIUNTORE: Spiegazione Funzione - Ripristino
9.0	PULIZIA
10.0	IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO
11.0	DISMISSIONE / SMALTIMENTO
12.0	CONFORMITÀ E MARCATURA PRODOTTO

Prescrizioni e precauzioni da leggere e rispettare prima dell'uso della fontana.
Conservare con cura e tenere a disposizione il presente manuale.

I.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mod.	Capacità [l]	Potenza Elettrica [W]
CHOCOBIGEV	min 3,5 - max 8 ca	370

Il fascino che rilascia il cioccolato in movimento stimola anche le voglie più nascoste di consumare un sorso di cioccolato in compagnia, abbinato a della frutta o a dei pasticcini.

La fontana cioccolato è considerata in principal modo un elemento attrattivo che dona un tocco di originalità e classe ai vostri buffets e alle vostre vetrine espositive.

La semplicità d'uso e la facile manutenzione rendono l'articolo facilmente utilizzabile ed adattabile alle diverse occasioni. Ciò tuttavia, Martellato consiglia di leggere il presente manuale d'uso in tutte le sue parti.



2.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

	Informazioni da leggere
	Attenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione sull'apparecchiatura fontana per cioccolato Martellato mod. CHOCOBIGEV leggere le istruzioni ed attenersi ad esse. Martellato srl declina ogni responsabilità per uso improprio della fontana nonché per qualsiasi modifica apportata da personale non espressamente autorizzato dal fornitore.

AVVERTENZE GENERALI

LA FONTANA NON È UN' APPARECCHIATURA PER LA PREPARAZIONE DI CIBI O BEVANDE CALDE E PERTANTO GLI ALIMENTI UTILIZZATI (CIOCCOLATO O SURROGATI) NON SONO DESTINATI AL CONSUMO UMANO.

LA FONTANA È UN' APPARECCHIATURA A SCOPO ATTRATTIVO

LA FONTANA MARTELLATO CHOCOBIGEV NON È UN GIOCATTOLO E NON DEVE ESSERE RAGGIUNGIBILE DA BAMBINI. SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE SUDDETTE ISTRUZIONI OPPURE PER USI ERRATI OD IMPROPRI.

- La fontana Martellato CHOCOBIGEV è destinata esclusivamente all'impiego professionale (negozi, esposizioni etc..)
- Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente nei limiti di impiego previsti.
- Non utilizzare sostanze o preparati diversi da quelli prescritti.
- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità dell'apparecchiatura.
- Qualora alcune parti risultassero danneggiate o in caso di malfunzionamento rivolgersi direttamente al rivenditore.
- Utilizzare solo ricambi originali.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita, se può essere raggiungibile da bambini .
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento elettrico lontano da superfici calde
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione
- Non toccare la coclea quando l'apparecchio è in funzione
- Durante l'uso fare attenzione a non far cadere corpi estranei nella vaschetta per evitare l'ostruzione della torre attraverso cui viene portato in alto il cioccolato.
- Inserire la spina nella presa di corrente solo dopo aver completato e verificato il montaggio della torre e della coclea.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di lunghezza adeguata per il comodo collegamento ad una presa elettrica, ma abbastanza corto per evitare dannosi attorcigliamenti oppure inciampi da parte di una persona.
- L'apparecchio deve essere posizionato su un piano orizzontale per potere funzionare correttamente.
- Non usare mai spugne o panni abrasivi per pulire l'apparecchiatura
- Non pulire con detersivi abrasivi o solventi.
- Non lavare mai i componenti in lavastoviglie.
- Spegnere l'apparecchiatura e staccare sempre la spina dalla presa elettrica quando la fontana CHOCOBIGEV:
 - Non viene utilizzata
 - Deve essere pulita
 - Devono essere installati i vari componenti
 - Manifesta guasti o anomalie di funzionamento

Precauzioni per il rischio termico



Durante il riscaldamento senza cioccolato la superficie concava della base e della vaschetta raggiungono temperature elevate.
Non toccare ed impedire il contatto accidentale durante tale fase preparatoria.
Durante il funzionamento le parti interne della base motore e la vasca di acciaio possono raggiungere temperature pericolose.

Utilizzare guanti di protezione per il contatto termico
durante tutte le attività svolte con **CHOCOBIGEV**

- Far raffreddare tutte le parti prima di procedere allo smontaggio.
- Prestare attenzione ai pericoli di ribaltamento ed alla temperatura delle superfici della fontana e del cioccolato.
- In caso di ribaltamento accidentale, intervenire indossando precauzionalmente guanti termici.

Sulla superficie laterale della base è applicata la targhetta del rischio termico



Targhetta per rischio termico in relazione alle temperature raggiungibili dalla superficie riscaldante in assenza del carico di cioccolato

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 della fontana. Si allega al presente manuale copia della Dichiarazione di Conformità CE

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.

- Prima di inserire la spina nella presa verificare che la tensione di rete sia la stessa prevista per la fontana e che il collegamento al conduttore di protezione (messa a terra) sia efficiente ed affidabile
- Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi per evitare rischi di natura elettrica.
- Disinserire la spina di alimentazione senza tirare il cavo quando l'apparecchiatura non viene utilizzata o prima di smontare le varie parti per la pulizia.
- Non usare vicino all'acqua.

Per interventi di riparazione o sostituzione di parti contattare
il servizio di assistenza di Martellato srl

3.0 STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

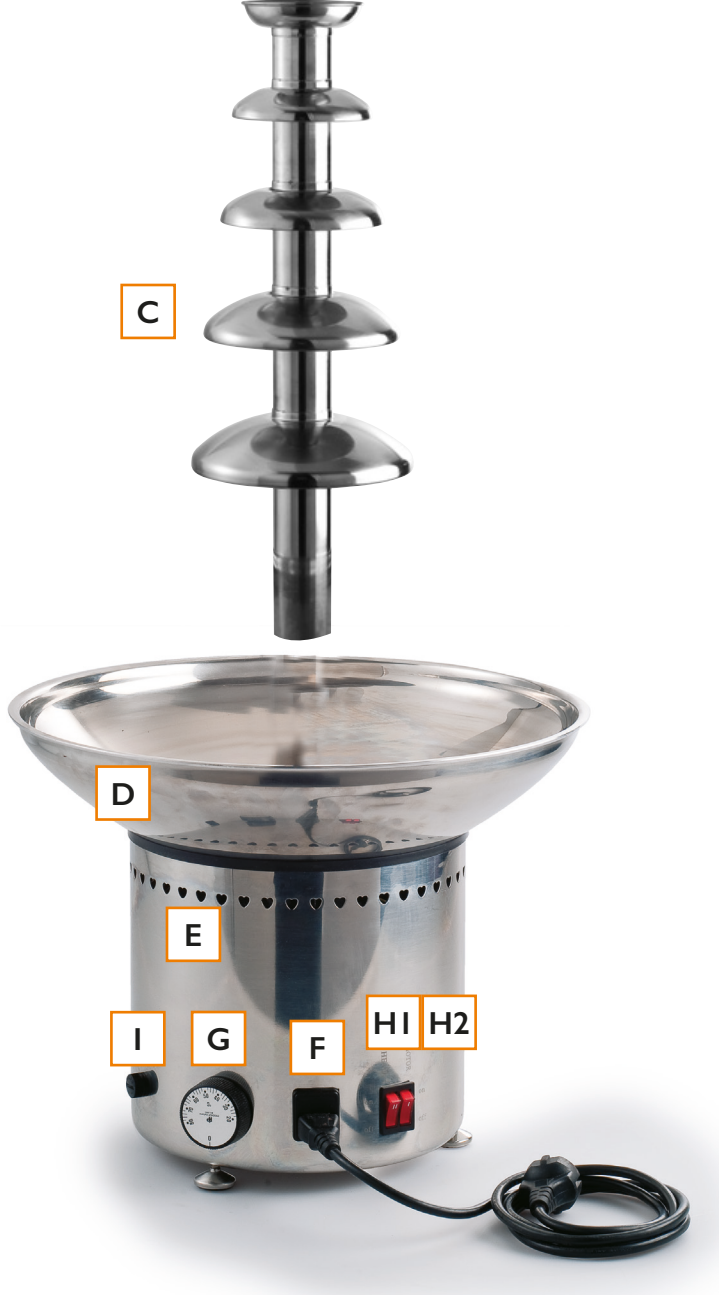
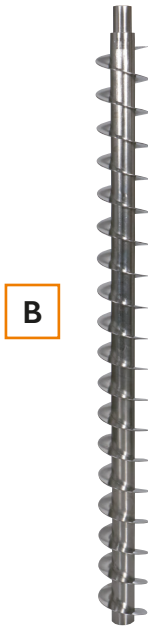
L'apparecchiatura è composta da una vasca nella quale viene inserito il contenitore in acciaio. Il fondo viene riscaldato ed il calore viene trasmesso al contenitore metallico. La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta tramite la manopola graduata del potenziometro che trasmette il punto di regolazione (set-point) al termostato analogico.

N.B.: 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

Fontana	CHOCOBIGEV
Dimensioni [cm]	Ø38 cm - h 80 cm
Capacità Vasca [l]	5
Tensione nominale [V]	230
Potenza [W]	370
Corrente nominale [A]	1,6
Frequenza nom. [Hz]	50/60
Grado di protezione	IP20
Peso [kg]	10,00
Classe di isolamento elettrico	Classe I EN 60335-1
Campo di temperatura	30°C / 80°C
Ricircolo sostanza fluida	Coclea coassiale con motore elettrico
Materiali	Base motore, torre, piatti di deflusso e coclea in acciaio inox.

5.0 PARTI PRINCIPALI



PARTI PRINCIPALI	
A	vista complessiva
B	coclea inox
C	torre con piatti di deflusso
D	Vasca inox per cioccolato fluido
E	base completa riscaldatore e motore

PARTI PRINCIPALI	
F	spina alimentazione elettrica + fusibile generale 5x20 2A F
G	manopola termostato
H1	interruttore e lampadina spia accensione riscaldatore
H2	interruttore e lampadina spia accensione motore
I	Disgiuntore

5.1 INSTALLAZIONE ISTRUZIONE MONTAGGIO E RICAMBI

La fontana CHOCOBIGEV è facile da usare, basta seguire queste semplici istruzioni. L'apparecchiatura viene fornita parzialmente smontata, per cui prima dell'uso è necessario montare alcuni elementi. Seguire la successione di operazioni come nella seguente tabella:

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballo.

Lavare la vasca, la coclea e la torre in acqua calda, utilizzando un detersivo liquido non abrasivo, risciacquare ed asciugare.



(1)

Avvitare in senso orario la vasca (D) alla base motore (E).
Nell'avvitamento fare molta attenzione che i filetti combacino perfettamente tra loro.



(2)

Avvitare in senso antiorario il perno (L) che trasmette la rotazione dal motore alla coclea.
Nell'avvitamento fare molta attenzione che i filetti combacino perfettamente tra loro.

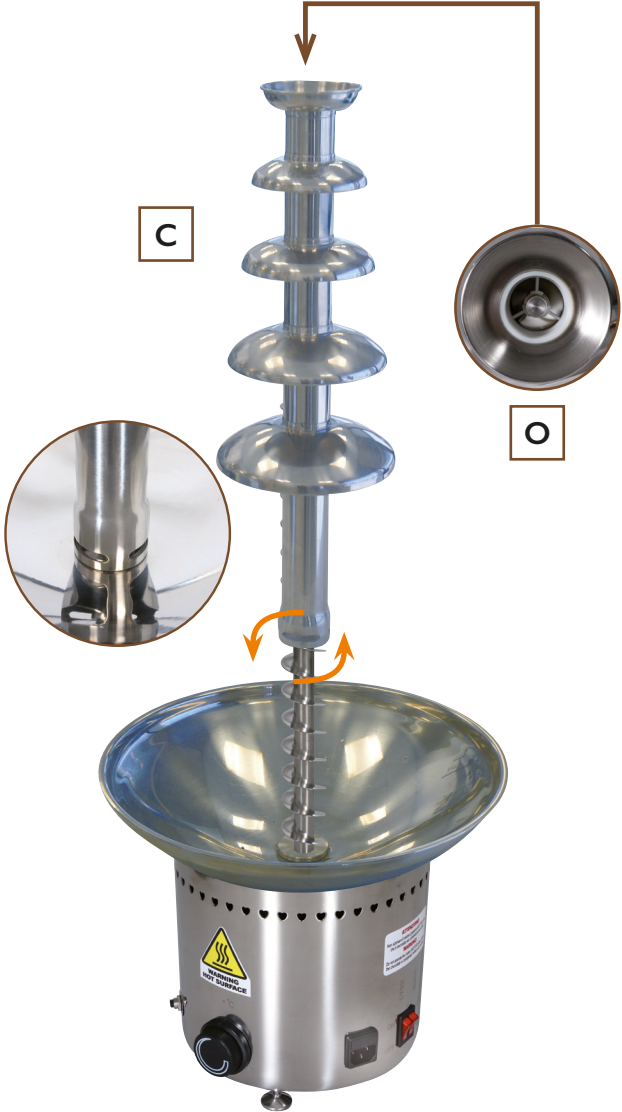
(3)

Infilare la coclea (B) nel perno (L).



(4)

Infilare la torre (C) sulla coclea (B) dall'alto e avvitarla in senso antiorario nella sede filettata alla base della vasca assicurandosi che sia ben fissata.

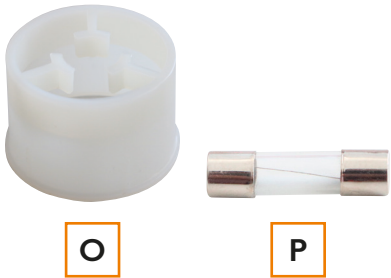


(5)

Assicurarsi che la coclea (B) sia perfettamente incastrata nella guida (O).

NB: Non montare o smontare la torre e la coclea quando l'apparecchio è in funzione o connesso alla presa elettrica.

	DESCRIZIONE	CODICE
L	Prolunga trasmissione	CHOCOBIG09EV
D	Vasca inox	CHOCOVA
E	Base motore	CHOCOPA
B	Coclea Inox	CHOCOBIG07EV
C	torre con piatti di deflusso	CHOCOST
O	guida per coclea	CHOCOBIG08
P	fusibile di rete (5x20 2A F)	CHOCOFU





Ogni 150~ ore di lavoro sostituire i paraolio (N) del motore forniti in dotazione con la fontana.
Per ogni necessità contattare il fornitore.

	DESCRIZIONE	CODICE
N	Paraolio del motore	CHOCOGM
Q	Guarnizione Perimetrale	CHOCOGV



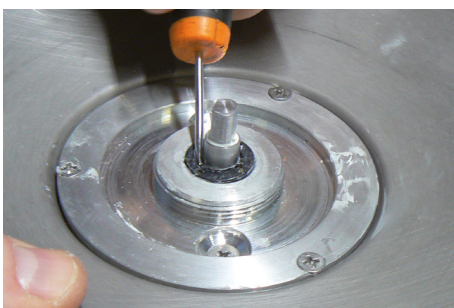
N



Q



Togliere il primo paraolio.



Con l'aiuto di un cacciavite alzare il secondo paraolio da sostituire



Prendere un nuovo paraolio
**prestare attenzione al senso
di orientamento**



Posizionare il nuovo paraolio
aiutandosi con la parte piatta
di un cacciavite per incastrarlo
perfettamente



Posizionare il secondo paraolio
**prestare attenzione al senso
di orientamento**



Assicurarsi che la guarnizione nera
perimetrale (Q) sia correttamente
inserita prima di avvitare la vasca
della fontana.

Per altri ricambi elettrici o meccanici rivolgersi alla rete commerciale Martellato
oppure al proprio fornitore.

6.0 CAMPO D' IMPIEGO

Fontana con flusso continuo di cioccolata fluida a scopo di attrazione promozionale in negozi, vetrine e stand fieristici in ambito di pasticceria.

Tipo di preparati o sostanze impiegabili: Cioccolata, surrogati e simili compatibili con la temperatura di rammollimento raggiungibile.

LIMITI DI IMPIEGO

Alimentazione elettrica [AC]	230V - 50/60 Hz
Temperatura ambiente in esercizio	0 / 40°C
Temperatura ambiente fuori servizio	da -10°C a 40 °C
Umidità relativa	75% max
Caratteristiche personale addetto	generico, previa formazione e lettura del presente manuale.
Ambiente operativo	Commerciale chiuso, o riparato da umidità e precipitazioni atmosferiche
Salinità atmosferica	Non protetto
Esposizione diretta al sole	Non influente nei campi di temperature ammessi
Comportamento al fuoco	Parti combustibili in materiale plastico (componenti elettrici)
Processo alimentare	Fluidificazione di preparato alimentare
Sostanze e preparati alimentari trattabili	Principalmente cioccolato, surrogati del cioccolato e simili tutte le sostanze alimentari solide fluidificabili per riscaldamento nel campo di temperatura 30°C / 80°C
Sostanze e preparati alimentari esclusi	Tutti le sostanze o preparati e/o additivi in grado di sviluppare vapori o gas con temperatura di accensione (flash-point) nel campo della normale temperatura operativa (30°C / 80°C) o inferiore. Verificare sempre le informazioni fornite dal produttore o fornitore del prodotto alimentare impiegato, per quanto riguarda il campo di utilizzazione ed eventuali rischi da riscaldamento.

7.0 MODO D'IMPIEGO

Operazioni da eseguire per il funzionamento della CHOCOBIGEV
e per preparare il cioccolato fluido

IMPORTANTE!

Il termostato regola la temperatura del gruppo riscaldante e non quella del cioccolato. Ruotare la manopola del termostato al massimo della temperatura ed all'occorrenza, se il cioccolato risulta troppo fluido, abbassare la temperatura fino al raggiungimento della consistenza desiderata. La temperatura del cioccolato va verificata con un termometro (non in dotazione standard con l'apparecchiatura) e regolata in base al tipo di cioccolato e alle condizioni ambientali in cui la Fontana lavora. È importante considerare che il cioccolato subisce un forte raffreddamento quando defluisce dall'alto verso il basso.

1	Posizionare l'apparecchio su un piano stabile vicino ad una presa di corrente. Accertarsi che il piano d'appoggio sia orizzontale e stabile, altrimenti la coclea non svolge efficacemente il sollevamento del cioccolato e/o il flusso verso il basso del cioccolato fluido non avviene in modo uniforme per il migliore effetto estetico	
2	Non accendere subito il motore con il tasto (H2)	
3		RISCHIO TERMICO Durante il riscaldamento senza cioccolato la superficie della vaschetta e la base motore raggiungono temperature elevate. Non toccare ed impedire il contatto accidentale durante tale fase preparatoria.
4	Preparazione del cioccolato • Per sciogliere il cioccolato in breve tempo si può utilizzare il forno a microonde. • Versare in una terrina il cioccolato e una parte di olio di semi da cucina (potete aggiungere più olio se il cioccolato risulta poco fluido). • Si possono aggiungere altri liquidi in questa fase. • Introdurre il composto nel forno e lasciarlo sciogliere per circa 2,5 minuti. • Una volta pronto, mescolate il composto. Se necessario, riponetelo nel microonde finché si sia sciolto completamente (altri 2 minuti circa). Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, il cioccolato deve essere completamente sciolto (qualora il cioccolato dovesse risultare poco fluido, aggiungere dell'altro olio; utilizzare un cucchiaino per controllarne la consistenza).	

5		Non aggiungere mai liquidi freddi al cioccolato per evitare difficoltà di funzionamento o guasti dell'apparecchiatura NON UTILIZZARE SOSTANZE O PREPARATI E/O ADDITIVI IN GRADO DI SVILUPPARE VAPORI O GAS con temperatura di accensione inferiore o nel campo operativo di funzionamento della fontana (30°C / 80°C), poiché il riscaldamento può provocare fiammate o incendio del preparato utilizzato, con danneggiamento della fontana CHOCOBIGEV e/o propagazione della combustione all'ambiente circostante. Verificare sempre le informazioni fornite dal produttore o fornitore del prodotto alimentare impiegato, per quanto riguarda il campo di utilizzazione ed eventuali rischi da riscaldamento. Posizionare l'interruttore (H2) sulla posizione ON, così che sia il motore che il riscaldatore siano entrambi in funzione.
6		Effetto fontana: Versare con cura il cioccolato fuso nella vaschetta alla base della torre; trasportato dalla coclea in cima alla torre il cioccolato comincia a fluire verso il basso uniformemente creando l'effetto fontana. NB: Evitare la caduta di sostanze o corpi estranei nella vaschetta, tali da ostruire o rendere difficoltoso il passaggio verso l'alto della cioccolata fluida
7		Per ottenere i risultati migliori, il cioccolato deve contenere al massimo il 60% di cacao; una percentuale più alta rende necessaria l'aggiunta di olio per avere la densità e viscosità ottimali
8		NON AGGIUNGERE LIQUIDI FREDDI AL CIOCCOLATO DURANTE L'USO Ciò renderebbe il cioccolato troppo denso, rendendo difficoltoso o impedendo il flusso attraverso la torre, e favorendo la possibilità di guasti nell'apparecchiatura

8.0 DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
1	La fontana non si accende, il motore non gira e la vasca non si scalda	Verificare il fusibile generale (F)	sostituirlo se necessario.
2	La fontana si accende e la vasca si scalda ma il motore non gira anche a vasca molto calda. NB: il motore parte solo dopo che la vasca si è riscaldata	Probabile blocco motore per l'intervento del disgiuntore.	Ripristinare il disgiuntore. (Vedi punto 8)
3	Il cioccolato gocciola	Il cioccolato è poco fluido,	diluire con olio vegetale.
4	Il cioccolato non cola uniformemente	L'apparecchio non è posizionato su un piano orizzontale.	Trovare un piano stabile.
5	Il cioccolato scorre in modo discontinuo	L'apparecchio non è posizionato su un piano orizzontale.	Trovare una base stabile in modo che il cioccolato si distribuisca uniformemente intorno alla base della torre
6	Il flusso è intermittente	Controllare che non ci siano ostacoli al deflusso regolare nella vaschetta del cioccolato verso la torre. Anche la presenza di aria potrebbe causare un flusso non regolare	Fermare la coclea, aspettare che il cioccolato defluisca completamente nella vasca e poi farla ripartire. Eventualmente aggiungere cioccolato se necessario.
7	Il cioccolato non diventa fluido	Regolare la manopola fino al raggiungimento della consistenza desiderata.	
		Verificare che il riscaldatore sia acceso: la lampadina dell'interruttore (HI) deve essere accesa con l'interruttore premuto in posizione ON	
		La lampadina non è accesa	Verificare la connessione alla presa elettrica e che il fusibile non sia interrotto, eventualmente sostituirlo con uno identico al tipo originale.
		Nota: la lampadina (HI) spenta non indica necessariamente che il riscaldatore non funziona, può essere guasta la lampadina stessa;	controllare il riscaldamento anche tramite la temperatura crescente della vasca, meglio se privo del contenuto (cioccolato).

8	Il riscaldatore non si accende		Contattare l'assistenza tecnica Martellato oppure il venditore dell'apparecchiatura
		In caso di blocco motore premere dopo alcuni minuti il disgiuntore per il ripristino	
9	Il cioccolato non rimane fluido	Verificare l'impostazione del termostato come al punto (7)	
10	Il cioccolato non scende dalla parte superiore	Verificare che il motore sia acceso. L'interruttore (H2) deve essere impostato su ON e la lampadina deve essere accesa.	
		Nota: la lampadina (H2) spenta non indica necessariamente che il motore non gira, può essere guasta la lampadina stessa; controllare quindi anche la rotazione della coclea oppure svuotare la vasca della cioccolata, smontare i piatti di deflusso e la coclea e controllare l'effettiva rotazione dell'alberino sporgente del motore.	
		Verificare che il cioccolato sia sufficientemente fluido e verificare quanto previsto al punto (7)	
11	Il motore non si accende.		Contattare l'assistenza tecnica Martellato oppure il venditore dell'apparecchiatura.

8.1 ALLARME DISGIUNTORE

SPIEGAZIONE FUNZIONE - RIPRISTINO

**Il disgiuntore è una protezione termica
che agisce sulla corrente che il motore assorbe.**

Il disgiuntore è un componente atto a garantire l'integrità del motore in caso di sovrassorbimento/corto circuito, dovuto ad eccessivo sforzo in fase di rotazione da parte dell'albero motore, che trasmette il moto alla coclea.

L'attivazione del disgiuntore deve comunque mettere in allarme l'utilizzatore perchè è il segnale che la fontana non sta lavorando in modo ottimale, ciò può essere dovuto a varie cause la cui conseguenza è uno sforzo eccessivo del motore come per esempio il cioccolato troppo denso, formazione di grumoli di cioccolato secco nella torretta dove gira la coclea, temperatura esterna troppo fredda

Cosa fare se interviene il disgiuntore?

L'utilizzatore non dovrà far altro che attendere un breve tempo e riarmare il pulsante del disgiuntore, quindi attendere qualche minuto e premere questo pulsantino perché possa essere riarmato e permettere al motore di funzionare.

NB: in caso il disgiuntore dovesse nuovamente intervenire, rifarsi allo schema di diagnostica guasti e/o contattare l'assistenza di Martellato srl.

9.0 PULIZIA

Per mantenere in efficienza la fontana CHOCOBIGEV nel tempo, seguire attentamente le istruzioni per la pulizia dopo ogni utilizzo, avendo cura di rimuovere qualsiasi incrostazione di cioccolato durante il lavaggio.
Non usare panni o spugne abrasive sull'apparecchio al fine di salvaguardare le finiture originali.



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;
3. Assicurarsi che non ci siano parti ancora calde, altrimenti lasciare raffreddare.

1	Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e la spina sia scollegata.
2	Far raffreddare tutti i componenti dell'apparecchio prima della pulizia. La torre, la coclea e la base motore diventano caldi durante l'uso.
3	Prima del primo utilizzo e dopo ogni uso successivo lavare accuratamente la torre, la coclea e la vasca. NB: Non lavare in lavastoviglie.
4	Per facilitare la pulizia dell'apparecchio, smontare con attenzione la torre e la coclea (dopo che si siano raffreddate), e quindi: • rimuovere il cioccolato residuo con carta da cucina • immergere in acqua bollente per 5 minuti. • lavare con detersivo per piatti non abrasivo • risciacquare ed asciugare
5	Togliere più cioccolato possibile dalla vaschetta della base motore. Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire la parte esterna dell'apparecchio, asciugare con un panno morbido.
6	Raccogliere il cioccolato in eccesso e smaltirlo come residuo umido secondo i regolamenti locali

10.0 IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

l'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da:

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

Condizioni di immagazzinamento

Nel suo imballo completo, CHOCOBIGEV può essere immagazzinata in:

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

I 1.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO

 	Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali: • materie plastiche • acciaio • componenti elettrici
	Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore. Come indicato nella Dichiarazione di Conformità CE, CHOCOBIGEV è conforme alla direttiva europea RoHS 2011/65/CE e alla Direttiva Delegata (UE) 2015/863 della commissione del 31 MARZO 2015 recante modifica dell'allegato II della Direttiva 2011/65/UE. Si dichiara che, in conformità a quanto richiesto dalla Direttiva, le sostanze pericolose elencate in Allegato II, eventualmente presenti tra i materiali che costituiscono la macchina, risultano essere inferiori ai limiti imposti nell'allegato.

CHOCOBIGEV rientra fra i prodotti di Categoria 2 come elencati in Allegato I e II della Direttiva Europea 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 4 luglio 2012 sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Come richiesto dalla Norma EN 50419, risulta contrassegnata con apposito simbolo, come da Allegato IX alla Direttiva Europea 2012/19/UE. e pertanto contrassegnato con il simbolo:



Deve essere smaltita secondo le specifiche disposizioni in merito alla classe di appartenenza

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

Martellato è iscritto al Registro Italiano come produttori e il numero di iscrizione è il seguente IT08020000001597

12.0 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

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

Martellato Srl - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy

Dichiara che i prodotti:

Fontana per cioccolato
M. Macchina Modello CHOCOBIG - CHOCOBIGEV

Denominazione commerciale: Fontana per cioccolato
Uso previsto: Scopo espositivo e promozionale

è conforme alle seguenti direttive europee:

Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione - LVD

Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica - EMC

ALTRE DIRETTIVE:

Direttiva 2011/65/UE del Parlamento europeo e del Consiglio dell'8 giugno 2011 (RoHS) sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Direttiva delegata (UE) 2015/863 della Commissione del 31 marzo 2015 recante modifica dell'allegato II della direttiva 2011/65/UE

Direttiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 4 luglio 2012 sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

Riferimento norme armonizzate:

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

Luogo e data del documento

Vigonza (PD), 18/06/2019



Alessandro Martellato
Legale rappresentante



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