

btm

BEAN TO MACHINE

www.beantomachine.com.br

Manual de utilização da Melanger

Especificações técnicas

Motor: 0.75 Cavalos

Cabo de fio flexível: PVC aproximadamente 2 metros de comprimento

Peso Bruto: Aproximadamente 26 kg

Diâmetro do Tambor: 30cm

Altura do tambor: 23cm

Diâmetro da pedra do rolo: 13.5cm

Largura da pedra do rolo: 6.8cm

Tensões disponíveis: 220V/50 60Hz

Potência total: aproximadamente 800 Watts

INSTALAÇÃO ELETRICA:

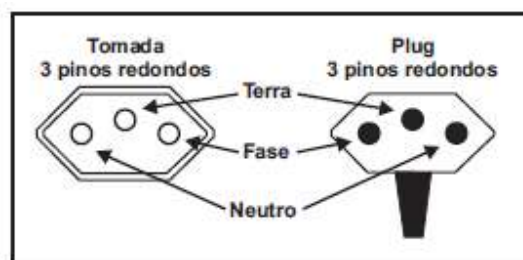


Fig.1 - Tomada de força

2 Montagem do equipamento

Insira o eixo no orifício e faça o aperto do mesmo com a utilização de uma chave inglesa.

3 Instruções para fazer chocolate no moedor

3.1 Preparando o moedor



Antes de usar o moedor pela primeira vez coloque 1 kg de açúcar granulado e 2 litros de água no moedor e execute-o por 30 a 60 minutos, apertando os

Moinho gradualmente até que eles estejam abaixados o Máximo que puderem. Quando terminar jogue o açúcar fora, mas não lave o moedor, pois a umidade pode afetar a qualidade do chocolate.

3.2 Fazendo seu chocolate

Você pode fazer até 6kg de chocolate por moagem.

ATENÇÃO: 6kg equivalem a altura máxima das pedras de moagem, esta não deve ser ultrapassada devido ao risco de derramamento do material no eixo principal, podendo causar danos ao equipamento.

Certifique-se de que os roletes de pedra não estão apertados (usando o parafuso de fixação na parte superior, aperte em uma volta completa).

Adicione os nibs de cacau.

Se você possuir um liquidificador, aconselhamos a pré-moagem dos Nibs de cacau em um tamanho de partícula menor antes de colocá-las na trituradora para aliviar a pressão no motor e nos rolos.

Se você não possuir um liquidificador, certifique de adicionar lentamente os Nibs de cacau (juntamente com a manteiga de cacau derretida) para dar tempo de quebrar, é muito importante aplicar calor com um secador de cabelo ou soprador termico (aproximadamente 5 minutos).

Deixe as nibs se misturarem por cerca de 10 minutos. Em seguida, aplique mais calor usando o secador ou pistola de calor e abaixe gradualmente as pedras usando o parafuso por cima em intervalos de

aproximadamente 5 minutos, ate que os rolos caiam o Maximo que puderem

Deixe as pontas misturarem por cerca de 10 minutos (ainda aplique calor para obter uma pasta e adicione gradualmente o açúcar. Aplique mais calor usando o secador ou pistola de calor e abaixe gradualmente as pedras usando o parafuso por cima em intervalos de aproximadamente 5 minutos) Ate que os rolos caiam o Maximo que puderem.

Se você estiver fazendo chocolate ao leite ou adicionando um pouco de manteiga de cacau ao seu chocolate amargo, adicione a manteiga de cacau derretida juntamente com as pontas, pois isso ajuda a evitar qualquer pressão sobre os rolos e acelera o processo. Siga o processo descrito a seguir

Derreta a manteiga de cacau suavemente no micro-ondas em intervalos de 30 segundos ate que esteja completamente derretida e entre 40-45 C.

Com cuidado, despeje a manteiga de cacau no moedor. Você vera seu chocolate ficar mais fluido.

Se você esta fazendo chocolate ao leite, agora precisa adicionar o leite em pó integral. Aos poucos, adicione o leite em pó ao moedor ate que esteja bem misturado. Nesta fase, você vera seu chocolate ficar muito mais claro.

Agora todos os seus ingredientes estão no moedor, use secador de cabelo ou pistola de calor para aquecer o seu chocolate ate cerca de 50°C. Quando

atingir os 45°C, o moedor devera gerar calor suficiente para manter uma temperatura entre 42°C e 52°C desde que o local seja agradável e quente.

Para o calor extra, você pode colocar cuidadosamente uma lâmpada de mesa comum sobre o moedor, certifi- cando de que ela não entre em contato direto com o moedor ou com o chocolate.

O tempo de Conching (mistura) dependera do tipo de chocolate que você esta fazendo e sua preferência pessoal. Quanto mais tempo o chocolate estiver conching, mais suave será. Como um guia de chocolate escuro deve ser conched por 24 a 48 horas e chocolate ao leite por 18 a 24 horas.

O tempo conching e algo pessoal, mas nos recomendamos pelo menos 18 horas para obter uma boa sensação de boca suave.



Nos também recomendamos periodicamente raspar o chocolate nas primeiras horas para garantir um tamanho de partícula uniforme e evitar qualquer ponta de cacau granulado ou açúcar no chocolate acabado.

Você pode deixar a tampa durante a primeira ou segunda hora de conching para permitir que a temperatura aumente se desejar, mas depois deixe a tampa aberta para permitir que a acidez natural das pontas de cacau escape.

Isto é especialmente importante para o chocolate escuro com alto teor de cacau.

Isso dá ao seu chocolate uma sensação de boca arredondada e menos acidez.

Quando o chocolate acabar, pare o moedor e remova os rolos de pedra, raspando o excesso de chocolate ao fazê-lo. Em seguida, incline

cuidadosamente o moedor para permitir que você coloque o chocolate em uma tigela de plástico ou de vidro.

Seu chocolate agora está pronto para ser temperado.

Limando o moedor

Se você for usá-lo novamente em breve, basta raspar o máximo de chocolate possível e armazenar / embrulhar o moedor em um recipiente ou embalagem selada. Antes de usá-lo novamente use seu secador de cabelo ou pistola de calor para derreter o chocolate duro na tigela ou nos rolos de pedra, tomando cuidado para não queimar o chocolate. Uma vez derretido, você pode começar seu próximo lote de chocolate.

Se você não for usar o moedor novamente por um tempo, lave-o em água quente com sabão e enxágüe com água limpa.

Não use detergentes com cheiro forte, pois isso pode contaminar o próximo lote de chocolate que você faz.

Usando uma pequena chave inglesa, remova as rodas do eixo e assegure-se de que todas as peças estejam completamente limpas.

Uma vez seco, monte novamente e certifique de que o moedor esteja completamente seco antes de usá-lo novamente.



Recomendações:

Advertência: Se você desligar a trituradora durante a noite e deixar o chocolate em ordem, não tente ligar o motor novamente até que todo o chocolate esteja totalmente derretido, caso contrário o eixo irá quebrar e o motor poderá ser danificado.

Recomendamos que você decante qualquer chocolate em uma tigela de plástico

Enquanto estiver em um estado líquido e derretê-lo em um forno de microondas a 45°C antes de colocá-lo de volta no moedor.

A BTM não pode ser responsabilizada pelo uso indevido do triturador/moedor.

CONTROLE DE VELOCIDADE (INVERSOR):

O inversor de frequência tem apenas a função de controle de velocidade e inversão de rotação do motor, e para o caso de falta de energia elétrica para que não ocorra o funcionamento repentino do motor evitando travamento do mesmo e polias.

Termo de garantia

A BEANTOMACHINE garante o funcionamento normal deste equipamento contra qualquer defeito de fabricação, nas condições previstas em seu projeto e descritas neste manual, assim como dos acessórios especialmente desenvolvidos para ele, pelo prazo de 06 meses ou pelo prazo concedido na proposta comercial ou contrato aprovado pelo cliente. Para gozar do direito da garantia, o cliente devera remeter o equipamento junto com a nota fiscal de compra do produto, sem emendas nem rasuras ao fornecedor e as despesas de envio e retorno do mesmo correrão por conta do cliente.

1-Perdera a garantia quando:

- 1.1-O produto for instalado fora das normas e especificações do manual;
- 1.2-Danificado por incapacidade ou imperícia do instalador ou por não tomar os cuidados com as orientações ou alertas do manual;
- 1.3-Manuseado com intervenção técnica na placa, nos componentes e nas peças acessórios, por pessoas não habilitadas ou autorizadas;
- 1.4-Alterado ou utilizado com produtos fora das especificações e das recomendações do manual;
- 1.5-O lacre de garantia for rompido ou violado por pessoa não autorizada.

2-A Garantia não cobre:

- 2.1-Não estão cobertos pela Presente garantia os materiais consumíveis, como: lâmpadas, fusíveis, fontes e cabos de alimentação elétricos, motores de indução, carregadores, cabos de conexão, conectores, pilhas, correias, polias, rolamentos bem como atividades típicas de manutenção preventiva e operacional do equipamento, assim entendidas a limpeza, abastecimento de baterias, regulagem, ajustes e reprogramações, não decorrentes dos defeitos cobertos;
- 2.2-Acessórios utilizados pelo cliente tais como: estabilizadores de rede elétrica, microcomputadores etc.;
- 2.3-Transporte e remoção do produto para conserto, bem como acidentes provocados pelo transporte;

2.4-Defeitos causados por acidente, queda, agentes da natureza, descargas atmosféricas, sobtensão na linha de alimentação elétrica e danos intencionais.

A BEANTOMACHINE se reserva o direito de alterar o produto, por qualquer exigência de caráter técnico ou comercial, sem a obrigação de atualizar, previa ou imediatamente, os Manuais de Instruções ou Software de funcionamento. Entre em contato conosco para esclarecer qualquer duvida. (48)99116-7659 <http://www.beantomachine.com.br>

