



Premier[®]

Chocolate Refiner



Registre su
PREMIER para
activar la garantía



A quality product from Sivanesan Group of Companies

MANUAL DE USUARIO

Refinadora de chocolate - 3,5 Kg.



100%Chef

Apreciado cliente,

esta conchadora es una de las mejores máquinas para el refinado de chocolate y grasas, siendo una de las preferidas por la mayoría de profesionales de todo el mundo.

Este pequeño molino de sobremesa de bajo impacto se ha diseñado especialmente para elaborar chocolate y mantequillas de frutos secos desde cero. El refinado de bajo impacto permite conservar al máximo el valor nutritivo y organoléptico, al tiempo que preserva la vida útil del producto ya que se realiza a baja temperatura.

Gracias a sus rodillos de granito y a las dos espátulas laterales que redirigen la pasta hacia el centro de las dos piedras, se acelera el proceso de conchado, además de airearse la mezcla durante su refinamiento.

El pequeño pero robusto motor de la Refinadora de chocolate Premier está diseñado para soportar un trabajo continuado, 24 horas al día, 7 días a la semana, 365 días al año.

Características:

- Ruedas de granito natural de alta calidad.
- Refina el tamaño de las partículas a menos de 20 micras.
- Sistema de refrigeración superior para evitar el sobrecalentamiento del motor. Su motor está diseñado y probado para trabajar hasta 72 horas seguidas.
- Rodamientos totalmente sellados y resistentes: no se atascan ni se agarrotan
- Fusible térmico de desconexión automática por calentamiento. Rearme automático.
- Pequeño y compacto, fácil de transportar. 1 año de garantía limitada del fabricante.
- Certificación UL y CE
- Accesorios incluidos: vaso medidor y espátula para limpieza, ambos aptos para lavavajillas.

Especificaciones técnicas:

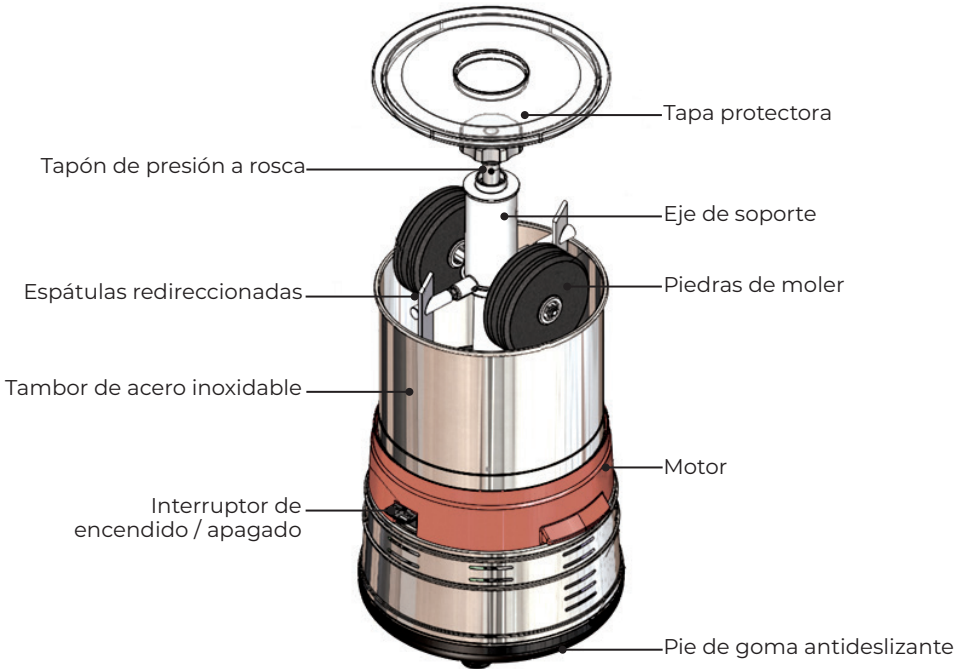
- Capacidad: 3,5 kg
- Diámetro tambor: 20 cm
- Altura tambor: 14 cm
- Diámetro del rodillo: 10,5 cm
- Grosor del rodillo: 3,5 cm
- Voltaje y potencia: 220V, 50/60 Hz 200 Watts
- Revoluciones por minuto: 120-140 Rpm
- Peso total: 12 Kg
- Medidas caja: 31x31x43 cm



GUÍA RÁPIDA

1. Inspección de la máquina

Inspeccione la refinadora de chocolate Premier para asegurarse de que ninguna pieza se haya dañado durante el envío. Familiarícese con los nombres de cada pieza observando el siguiente diagrama.



2. Puesta en marcha

La máquina debe equiparse correctamente para que funcione con éxito. La alineación correcta de espátulas redireccionadoras, así como los ajustes de presión de la piedra, son fundamentales, así como la presión apropiada del tornillo central de presión.

3. Limpieza en el primer uso

Antes de producir su primer chocolate o mantequilla de frutos secos, deberá limpiar su refinadora Premier para eliminar cualquier arenilla o polvo de piedra de las ruedas y del lecho de piedra. Deseche siempre el producto que haya utilizado para la limpieza, ya que contiene polvo de piedra y restos no deseados.

4. Lavado y secado

Retire el tambor y las piedras del rodillo de la unidad. Desmonte completamente el tambor y las piedras. Lávelos con una solución jabonosa suave. Aclare bien.

MUY IMPORTANTE: Las piezas de la máquina no se pueden lavar en el lavavajillas. Deje secar al aire. Tenga en cuenta que la humedad tiende a acumularse en el centro de la piedra. Para garantizar el secado completo de las piezas, se puede utilizar un secador de pelo durante un par de minutos o un deshidratador. Consejos y trucos: debe desmontar totalmente las piedras del eje en cada lavado.

5. Montaje final

Vuelva a montar la unidad. La colocación de las espátulas redireccionadoras es crucial.

6. Primera vez: conchado y refinado

El calor, la presión y la adición gradual de ingredientes son fundamentales al inicio del proceso de refinado. Si carga el tambor con todo en frío y de una sola vez hará que las piedras se detengan e impedirá que la máquina gire.

Añada los ingredientes gradualmente mientras utiliza un secador de pelo o una pistola de calor para aplicar el calor necesario. También puede calentar el tambor y las piedras dentro del deshidratador.



Gire el tornillo de presión superior para aplicar algo de presión, consulte nuevamente el paso 2. El tornillo de presión superior sólo se puede apretar completamente cuando los ingredientes se mueven con fluidez dentro del tambor. Para su primera vez, recomendamos empezar con una receta básica de chocolate negro.

Consejos y trucos: es importante observar la pasta para saber cuándo es el momento de añadir más nibs. La pasta debe tener la consistencia de la mantequilla fluida antes de añadir más ingredientes. La liberación de la manteca de cacao también es clave. La pasta empezará a brillar a medida que la manteca de cacao se libere al refinarse y calentarse.

Cargar la unidad demasiado rápido ralentizará el proceso y puede encallar los rodillos.

7. Vaciado del tambor

Cuando la textura y el sabor del producto sea la requerida para su receta, vacíe el producto del tambor. Nunca guarde chocolate u otro producto en el tambor.

8. Guarde su refinadora

Lave, seque y vuelva a montar la máquina según las instrucciones. Es una buena práctica guardar siempre la máquina limpia, seca y cubierta con la tapa y lista para su próxima producción.

Consulte el Manual del usuario con el que viene su unidad, para obtener más detalles y explicaciones detalladas.



FAQS

1. ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL DIFERENCIA ENTRE UNA WET GRINDER Y UN REFINADORA DE CHOCOLATE PREMIER?

Las refinadoras de chocolate Premier están diseñadas específicamente para la fabricación de chocolate, pero también pueden utilizarse para hacer mantequilla de frutos secos, cremas para untar, mostazas, moles, mieles, etc. Esta refinadora de chocolate ha sido probada para funcionar con seguridad durante 72 horas seguidas. Por ello, el motor de nuestra refinadora es mucho más robusto, no sólo por el tiempo de funcionamiento necesario, sino por la naturaleza viscosa de la pasta de cacao que se trabaja. La refinadora Premier cuenta con correas de transmisión de alta tensión que se introducen en el sistema de engranajes, evitando el deslizamiento. Su durabilidad también garantiza que no se genere polvo ni olor a goma. Debido al largo tiempo de funcionamiento necesario en la fabricación de chocolate, la máquina también cuenta con un sistema de desconexión por calor que apagará toda la máquina en el raro caso de que el motor se sobrecaliente.

Para mejorar la capacidad de molturación de la refinadora, dispone de dos rascadores simétricos (espátulas redireccionadoras) que ayudan a dirigir el flujo del chocolate hacia las piedras de moler. Aunque está optimizada para la fabricación de chocolate, nuestra refinadora también puede cubrir todas las funcionalidades del resto de wet grinders y utilizarse para moler, lentejas, arroz o especias y cómo no, para la elaboración de Dosa.

2. ¿CÓMO DEBO LIMPIAR MI REFINADORA?

Nuestros refinadores de chocolate son muy fáciles de lavar. Basta con agua caliente y un detergente lavavajillas suave. Por favor, lave las piezas sólo a MANO. El uso del lavavajillas puede dañar las piezas y, por tanto, comprometer la integridad de la máquina.

La refinadora es totalmente desmontable para facilitar su limpieza.



3. ¿CUÁNTO TIEMPO SE TARDA EN REFINAR COMPLETAMENTE EL CHOCOLATE?

En condiciones de funcionamiento ideales, puede esperar unas 48 a 72 horas hasta que su chocolate se refine y alcance las 20 micras, lo que da como resultado una textura sin granos, suave y sedosa.

Aunque el tiempo no es el único factor que determina conseguir este refinamiento, la temperatura, cantidad y presión de la piedra son igualmente importantes. La temperatura ambiente y temperatura de los ingredientes (cuanto más caliente esté la temperatura, más rápida será la liberación de la manteca de cacao, lo que reducirá el tiempo de refinado). Una presión de la piedra bien calibrada es clave para un proceso de refinado uniforme.

4. ¿ES SEGURO DEJAR SU PREMIER EN FUNCIONAMIENTO POR LA NOCHE?

Sí, absolutamente seguro. Las refinadoras Premier incorporan un interruptor de seguridad de desconexión por calor en el improbable caso de que la máquina se sobrecaliente.

5. EN MIS PRIMEROS USOS LA MÁQUINA DESPRENDE UN OLOR A GOMA O A MOTOR, ¿ES ESTO NORMAL?

La primera vez que utilice la máquina, percibirá un ligero olor a máquina nueva. Desaparecerá en aproximadamente y gradualmente en varios usos. Este ligero olor no afectará al perfil organoléptico del chocolate.

6. ¿PUEDO HACER CHOCOLATE CRUDO CON UN REFINADOR DE CHOCOLATE PREMIER?

Sí que se puede. El límite para los alimentos crudos no es siempre el mismo. Para obtener un producto crudo que no exceda de los 45°C, la mayoría de profesionales utilizan ventiladores de mesa para trabajar siempre por debajo de la temperatura límite.





GARANTÍA

Registra tu garantía en la página web que se indica mediante el código QR incluido en este manual. Si no lo haces dentro de los primeros 15 días, tu garantía perderá validez.

Garantía Limitada

Periodo de garantía: Un año a partir de la fecha de envío original.

El fabricante proporcionará: Soporte por teléfono y correo electrónico. Las piezas necesarias serán proporcionadas por el fabricante, pero el transporte de la máquina al servicio oficial y de vuelta al cliente será responsabilidad del consumidor. Además, el consumidor asumirá los costos de servicio local y de piezas por mal uso.

Exclusiones

No se cubrirán:

Modificaciones o accesorios posventa, daños consecuenciales o fortuitos, llamadas de servicio que no sean por defectos de fabricación, daños causados por personal no autorizado, uso de piezas no originales, abuso, mal uso o suministro inadecuado de energía, alteración o remoción de números de serie, uso de alargadores en lugar de conexiones directas, reclamaciones por lesiones, daños incidentales o pérdidas económicas, la garantía no aplica si no se registra la compra con el número de serie.

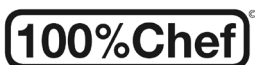
Responsabilidades del Consumidor

Asegúrate de:

- Usar el dispositivo correctamente según las instrucciones.
- Instalarlo conforme a los códigos eléctricos locales.
- Conectarlo a una fuente de alimentación adecuada.
- Ubicarlo en un área limpia y bien ventilada.
- Evitar daños durante la instalación o el uso.
- Realizar el mantenimiento adecuado.

Servicio

Verifica la fecha de compra y conserva el recibo. El servicio bajo esta garantía se obtiene directamente con Cocina sin Límites S.L. o su distribuidor local.



Cocina Sin Límites S.L.
Joan Peiró i Belis, 2. Pol. Ind. Vallmorena,
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona, España
orders@100x100chef.com
+34 93 429 63 40
www.100x100chef.com

2023©