

MANUAL DE INSTRUÇÕES DO RODACHOCO

NÃO LIGUE O EQUIPAMENTO ANTES DE LER COMPLETAMENTE ESTE MANUAL

O Rodachoco é um equipamento que tem como função facilitar o emprego do chocolate.

Por meio de um sistema simples, o chocolate é canalizado tornando-se mais rápidas algumas das funções do chocolateiro como, por exemplo, o banho em palitos de frutas, cobertura de trufas e pães de mel, etc.

O Rodachoco vem acoplado a derretedeira, e assim o chocolate é derretido e distribuído num mesmo equipamento.

O Rodachoco foi projetado para os trabalhos com chocolate hidrogenado, ou para aqueles trabalhos com chocolate puro que não necessitem da Temperagem (derretimento e resfriamento).

Confira e identifique o modelo do seu equipamento, pela etiqueta afixada lateralmente, próxima ao comando elétrico.

ACOMPANHA O EQUIPAMENTO:

1 ou 2 Coletor(es) e disco coletor (conforme modelo).

1 ou 2 Recipiente(s) gastronômico(s) (conforme modelo).

1 ou 2 Tampa(s) gastronômica(s) (conforme modelo).

1 Manual de instruções.

1 Certificado de garantia (o certificado deve ser preenchido e guardado com a nota fiscal de compra para eventual necessidade).

1 ou 2 Protetor(es) Acrílico(s)

Modelo	Capacidade de Chocolate (kg)	Dimensões(mm)			Potência (W)	Voltagem (V)
		Comp.	Larg.	Alt.		
RODACHOCO5	5	380	370	405	320	127 ou 230
RODACHOCO10	10	790	370	405	640	127 ou 230

ATENÇÃO!!!

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA VERIFIQUE SE A TENSÃO NA TOMADA ESTÁ DE ACORDO COM A VOLTAGEM INDICADA NO EQUIPAMENTO

INSTALAÇÃO:

1. Acomodar o aparelho num lugar adequado, nivelado, sem umidade, próximo ao local de trabalho, mesa, etc. para facilitar o emprego do chocolate.

UTILIZAÇÃO:

Importante – seguir corretamente as instruções:

1. Ligue o aparelho na tomada e ajuste o termostato à 80°.

2. Coloque o chocolate em pedaços tampe e espere o chocolate derreter (+- 4 h). * Vide Formulação.

3. Depois do chocolate todo derretido, mexa bem para homogeneizar.

4. Acople a roda ao pino do motor (após todo o chocolate derretido).

5. Fixe a pá canalizadora à haste de sustentação.

6. Acione o motor. O chocolate subirá na roda e escorrerá na canaleta.

7. Recarregue a derretedeira para manter sempre o nível da cuba em sua total capacidade, proporcionando uma maior uniformização da distribuição.

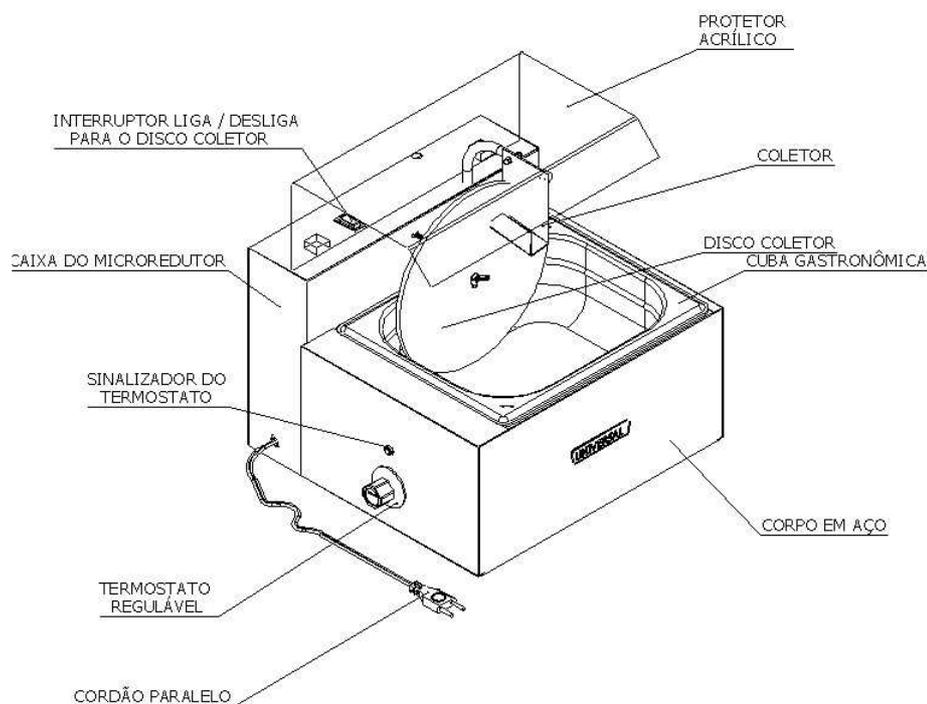
LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

1. A limpeza deve ser feita com o aparelho desligado da tomada.
2. Soltar as peças e lavar com água morna, esponja macia e sabão neutro.
3. Não utilizar detergentes, sabões, esponjas abrasivas ou solventes.
4. Produtos mesmo biodegradáveis podem deixar resíduos.
5. O gabinete deve ser limpo com um pano úmido.
6. O uso de água clorada pode deixar mancha no aço e até apresentar corrosão.
7. Nunca deixar a água entrar em contato com o termostato.

DICAS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO DO RODACHOCO:

Para o equipamento:

1. Mantenha o termostato a 50° para manter a viscosidade do chocolate.
2. Em baixas temperaturas (inverno) manter o termostato nos 80°.
3. No inverno proporcione um ambiente mais aquecido, com lâmpadas, por exemplo.
4. Mexa o conteúdo com uma espátula para homogeneizar bem o chocolate.
5. Não coloque chocolate em pedaços com o Rodachoco em movimento, pode comprometer o funcionamento do motor.
6. Cuidado com a localização da máquina:
O Rodachoco em utilização em locais abertos, com possibilidade de correntezas de ar não funcionará corretamente, fazendo o chocolate endurecer.
7. Temperatura mínima ambiente para funcionamento é de 20°C. Em locais com temperatura abaixo de 20°C e com correnteza de ar recomendamos utilização de uma vitrine de vidro c/ uma lâmpada p/ manter o ambiente mais aquecido.
8. A temperatura ambiente (frio) pode atrapalhar o rendimento esfriando o chocolate.
9. O derretimento segue os padrões exigidos para o calor à resistência. Para facilitar o trabalho, colocar as barras (inteiras) à noite, ajustar o termostato à 80°C e tampar. Depois de 4 horas o chocolate estará pronto para ser utilizado sem perder suas propriedades. No caso de chocolate em gotas ou picado, ajustar o termostato à 60° C, para o derretimento noturno.
10. Quanto menor o pedaço mais rápido o derretimento.



DIMENSÕES:

COMPRIMENTO 380
LARGURA 370
ALTURA COM PROTETOR ACRÍLICO: 405
ALTURA SEM PROTETOR ACRÍLICO: 385

Para o Chocolate:

1. O chocolate ao subir na roda recebe uma temperatura mais baixa e acaba endurecendo. Para evitar esse problema, uma lâmpada (luminária) deve ser direcionada para a roda.
2. Proteger o Rodachoco de correntes de vento.
3. O chocolate é sensível às temperaturas.
4. Afinar o chocolate é a fórmula para um bom rendimento.

Formulação:

1. A formulação mais indicada é utilizar 50% chocolate hidrogenado + 50% de chocolate puro (Nestlé, Garoto, Melken, Arcor) e 50 ml de óleo de canola de boa qualidade por kg de chocolate. Colocar o óleo depois do derretimento e misturar bem.
2. Utilizando o Rodachoco só com chocolate hidrogenado a tendência é endurecer mais rápido. O chocolate puro (Nestlé, Garoto, Melken, Arcor) também tende ao endurecimento rápido.
3. Para banho de frutas pode-se usar 100% cobertura para sorvete (tipo ESQUIMO – embalagem em balde), pois faz casquinha e tem sabor bom, por ser mais líquida, manter a cuba sempre cheia para o chocolate subir na roda.
4. Para enriquecer o sabor pode-se adicionar até 50% de chocolate puro (Garoto, Nestlé, Melken, Arcor) à cobertura de sorvete, faz casquinha.
5. Quanto mais chocolate puro mais tempo leva pra fazer a casquinha.

NUNCA colocar óleo na cobertura para sorvete.

CUIDADO com a umidade nas frutas, elas devem estar bem secas para receberem o banho, a UMIDADE engrossa o chocolate.

Perguntas mais Frequentes:

Posso desligar o motor da roda por um tempo e tornar a religá-lo?

- Ao desligar o motor recolher o chocolate da roda e da canaleta com uma espátula para que não endureça, prejudicando o funcionamento do motor.
- O Rodachoco pode ser alimentado com o chocolate ainda em pedaços?
- Durante o funcionamento do motor o ideal é que se alimente com chocolate já derretido. No final do trabalho, depois de desligado o motor, o chocolate pode ser colocado em pedaços.
- Como devo agir quando sobrar chocolate na cuba?
- A roda e a canaleta devem ser retirados e limpos. O restante do chocolate pode endurecer na cuba (tampada) e depois reaproveitado novamente sem prejuízo, religando o termostato.
- Qual a produtividade do Rodachoco?
- Produção: 30 a 35 palitos c/ 4 morangos por kg de chocolate.

Conservação e Garantia:

Observadas as recomendações acima e as condições descritas no certificado de garantia anexo, o funcionamento se dará de maneira adequada.