

Magic Rheo®



Manuel technique (p4 - 7)



Technical manual (p9 - 12)



Manuel Technique

Manuel Technique	2
1 Présentation de l'appareil	4
2 Installation et maintenance	6
2.1 Consignes générales.....	6
2.2 Alimentation électrique	6
2.3 Mise en place	6
3 Utilisation de l'appareil	6
3.1 Mise sous tension	6
3.2 Réglage & Préchauffe	6
3.3 Préparations des échantillons	6
3.4 Position et température de la table	6
3.5 Prise des mesures	7
3.6 Analyse des mesures.....	7
3.7 Nettoyage	7
4 Caractéristiques	7
1 Device presentation.....	9
2 Installation and maintenance instructions	11
2.1 General instructions.....	11
2.2 Power supply.....	11
2.3 Set up	11
3 Using the device	11
3.1 Power on	11
3.2 Adjustment and preheating	11
3.3 Sample preparation.....	11
3.4 Table position and temperature.....	11
3.5 Taking Measurements.....	11
3.6 Measurement Analysis.....	12
3.7 Cleaning.....	12
4 Specifications	12



Manuel technique

ATTENTION

N'utilisez que l'alimentation électrique fournie avec l'appareil

L'appareil n'est pas étanche : ne pas immerger dans l'eau

Il faut environ 15 min à l'appareil pour préchauffer

1 Présentation de l'appareil

Le Magic Rhéo est un appareil qui permet de mesurer les écoulements de masses travaillées à différentes températures.

L'appareil permet de vérifier la compatibilité de deux masses via la valeur d'écoulement. Cet appareil est donc particulièrement conseillé aux utilisateurs de machines One Shot pour garantir un mélange optimisé des différents chocolats.

Le Magic Rheo permet également de contrôler la fluidité du chocolat pendant ou après le tempérage, afin de garantir :

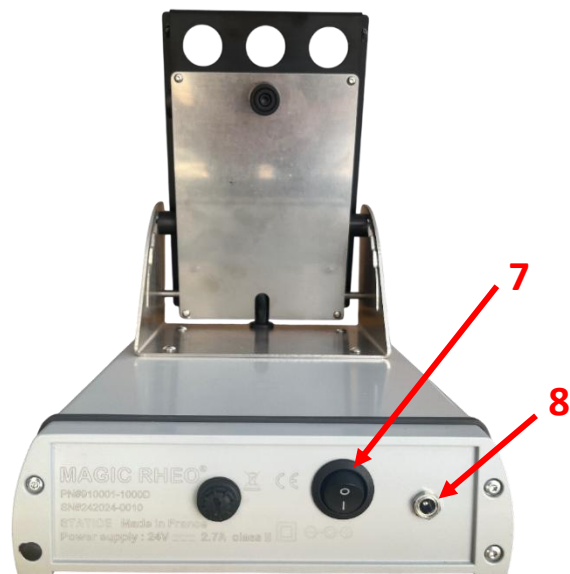
- Une texture idéale pour le moulage, l'enrobage ou la ganache
- Une régularité de production
- Et une maîtrise des recettes (ajout de beurre de cacao, lécithine, etc.)
- Surtout utilisé pour la One Shot
- Résistance à l'écoulement du chocolat à une température donnée
- Résultat : un suivi instantané de la fluidité, sans équipement complexe de laboratoire.

Le Magic Rhéo est constitué :

1. de 3 puits (adaptés à nos capsules)
2. d'une plaque thermostatée réglable (4 axes d'inclinaison + préciser angles)
3. d'une table graduée (aimantée)
4. d'un bouton MOINS
5. d'un bouton PLUS
6. d'un bouton chronomètre



- 7. d'un bouton ON/OFF
- 8. d'un connecteur d'alimentation



- 9. d'une alimentation externe
- 10. d'un cordon Japon (selon version)
- 11. d'un cordon Europe



2 Installation et maintenance

2.1 Consignes générales

- La garantie du Magic Rhéo® couvre uniquement l'usage « normal » décrit dans ce manuel
- La garantie ne s'applique pas à un appareil qui aura été démonté, même partiellement
- Seules les personnes autorisées par STATICE TEMPERING peuvent ouvrir et accéder à l'intérieur de l'appareil
- Avant toute intervention de nettoyage ou de maintenance, débrancher le cordon d'alimentation secteur
- Ce mode d'emploi est un élément du produit, veuillez le conserver pendant toute la durée de vie du produit et le transmettre aux futurs utilisateurs/propriétaires le cas échéant

2.2 Alimentation électrique

- L'alimentation externe est branchée par le biais d'un cordon sur une prise secteur
- Un bouton ON/OFF est situé à l'arrière de l'appareil
- **Seul le débranchement du cordon d'alimentation permet de supprimer totalement la présence d'éléments sous tension**

2.3 Mise en place

- Il doit être installé sur une surface plane et stable

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Mise sous tension

- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise secteur 110V ou 230V 50/60Hz monophasé
- Appuyer sur l'interrupteur ON/OFF à l'arrière de l'appareil pour le mettre sous tension

3.2 Réglage & Préchauffe

Avant toute prise de mesure, faire préchauffer l'appareil pendant 15 min.

Tant que la température de consigne n'est pas atteinte **cette dernière va clignoter sur l'écran** de l'appareil. Une fois la température de consigne atteinte **l'affichage de la température sera fixe**.

3.3 Préparations des échantillons

- Mettre le plateau à plat
- Remplissage des capsules (3 maximum) avec les masses à mesurer (environ 10 à 15g par capsules)
- Introduisez les capsules dans les emplacements

3.4 Position et température de la table

La table inclinable est réglable de 30 à 75 degrés.

La température de la table est réglable de 20°C à 40°C.

3.5 Prise des mesures

- Incliner la plaque en fonction de la texture de vos masses
- Déclencher le chronomètre afin de mesurer votre vitesse d'écoulement en fonction du temps (30s à 1min)

3.6 Analyse des mesures

Une fois la mesure effectuée, l'écoulement mesuré doit être identique entre chaque masse mesurée.

3.7 Nettoyage

ATTENTION : Avant toute opération de nettoyage manuel l'appareil doit être débranché.

Ne jamais utiliser de moyens de nettoyage agressifs (éponge abrasive ou métallique par exemple) car ils pourraient endommager la cuve et la peinture de l'appareil.

Le boîtier du Magic Rhéo® n'est pas étanche, il ne doit pas être immergé dans l'eau.

Nettoyer le Magic Rhéo® avec un chiffon doux humidifié à l'eau chaude savonneuse.

La table graduée est amovible pour un nettoyage plus simple.

4 Caractéristiques

- Dimensions hors tout : 191 x 240 x 150-280 mm
- Poids : 4.5 kg
- Alimentation : Adaptateur secteur 100V à 240 V monophasé 50/60Hz
24V 2.7A Classe II
- Puissance : 65W
- Plage de réglage : de 20°C à 40°C
- Inclinaison réglable : de 30° à 75°
- Niveau de bruit : N/A