



FUSORI COIBENTATI
INSULATED MELTING EQUIPMENT
FONDOIRS ISOLÉS



Manufacturing machines for chocolate processing

Produzione di macchine per la lavorazione del cioccolato. In pieno boom economico, nei primi anni Cinquanta, nasce e prospera come carpenteria qualificata in costruzioni metalmeccaniche quella che oggi è MCM Massa leader nella produzione di macchinari per il settore alimentare/dolciario, in particolare per il settore della lavorazione del cioccolato. Storicamente la lavorazione di questo prezioso alimento ha le sue radici in Piemonte: eredità di eccellenze artigiane che nel tempo si sono trasformate con successo in processi industriali.

Manufacturing machines for chocolate processing. A metal structure company qualified for engineering construction was established and prospered during the economic boom in the early 50's, that which today is MCM Massa, leader in the production of machinery for the food/confectionery sector, in particular for chocolate processing. Historically the processing of this precious food has its roots in Piedmont: heritage of artisan excellence, which through time has successfully transformed into industrial processes.

Production de machines pour le traitement du chocolat. Durant le boom économique du début des années Cinquante, la petite entreprise, désormais devenue MCM Massa, naît et prospère sous la forme d'une charpenterie spécialisée dans la construction métallurgique et de machines. Aujourd'hui, l'entreprise est leader dans la production d'appareils destinés au secteur alimentaire et de la pâtisserie/confiserie, et plus particulièrement à celui du chocolat. Historiquement, le travail de ce précieux aliment prend ses racines dans le Piémont: héritage de l'excellence artisanale ayant réussi avec le temps sa transformation en un processus industriel.



MATERIA ALLO STATO LIQUIDO
THE MATTER IN ITS LIQUID STATE
MATIÈRE À L'ÉTAT LIQUIDE

Nella gamma dei macchinari MCM Massa i fusori sono costruiti per fondere, e mantenere a temperatura costante e allo stato liquido prodotti sotto forma di pani come: burro di cacao • massa di cacao e grassi vegetali, ecc.

I fusori MCM Massa si suddividono in:

- **Serie FCX Mikro e FCX M&ga** fusori senza agitatore.
- **Serie TCXF** tank-fusori con agitatore specifici per la lavorazione di prodotti che dopo la fusione necessitano di miscelazione costante (es. massa di cacao).

In the MCM Massa machinery range, the melting equipment is manufactured to melt and maintain products in blocks such as cocoa butter • cocoa mass • vegetable fats, etc. at a constant temperature and in the liquid state.

The MCM Massa melting equipment is divided into:

- **FCX Mikro and FCX M&ga** Series melting equipment without stirrer.
- **TCXF Series** tank-melting equipment with stirrer specific for processing the products, which must be mixed constantly after melting (e.g. cocoa paste).

Dans la gamme des machines MCM Massa, on trouve les machines à fondre, construites pour faire fondre et maintenir à température constante et à l'état liquide les produits sous forme de blocs tels que: le beurre de cacao • la masse de cacao • les graisses végétales, etc.

Les fondoirs MCM Massa se divisent en:

- **Série FCX Mikro et FCX M&ga** fondoirs sans agitateur.
- **Série TCXF** bacs-fondoirs spécifique avec agitateur pour le travail de produits qui, suite à la fonte, nécessitent un mélange constant (ex : masse de cacao).



IMPIANTI Installations 4



FCX Mikro Series 8



FCX M&ga Series 10



TCXF Series 12



FCX Lab Series 14

Index

Linee complete per la lavorazione del cioccolato

Complete lines for
chocolate processing

Lignes complètes pour la
transformation du chocolat

MCM MASSA progetta e produce linee complete per la lavorazione del cioccolato in grado di velocizzare e ottimizzare i processi produttivi.

La tecnologia è versatile e facile da usare, garantendo ottime performance.

Gli impianti possono essere personalizzati secondo le esigenze dei clienti, rendendoli altamente produttivi.

MCM MASSA offre un servizio completo, dalla progettazione all'installazione "chiavi in mano", con assistenza post-vendita e manutenzione specializzata.

MCM MASSA designs and manufactures complete chocolate processing lines capable of speeding up and optimising production operations.

The versatile and easy to use technology guarantees excellent performance.

The equipment can be adapted to the customer's needs, resulting in high productivity.

MCM MASSA offers a complete service: from design to turnkey installation, from after-sales service to specialised maintenance.

MCM MASSA conçoit et fabrique des lignes complètes de traitement du chocolat pour accélérer et optimiser les processus de production.

La technologie est polyvalente, facile à utiliser et garantit d'excellentes performances.

Les installations peuvent être personnalisées en fonction des besoins du client, ce qui les rend très productives.

MCM MASSA offre un service complet: de la conception à l'installation clé en main, du service après-vente à la maintenance spécialisée.



Alcuni esempi di installazioni



Some examples
of installations

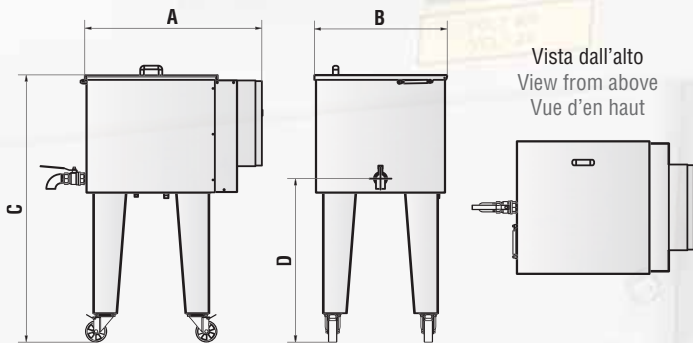
Quelques exemples
d'installations

FCX Mikro series

Specifici per i laboratori di pasticceria - Specific for confectionery laboratories
Spécifiques aux laboratoires de pâtisserie



PLC
A richiesta
On request
Sur demande



Vista dall'alto
View from above
Vue d'en haut

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA					DIMENSIONI / DIMENSIONS mm			
MODEL	Capacità Capacity kg	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Attacco acqua Water mount	Resistenze elettriche Electric resistance kw	A	B	C	D
FCX Mikro	100	1" 1/4	3/8"	1,8	827	620	1247	763

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Ruote pivotanti con freno per la movimentazione.
- Corpo vasca costruita in acciaio inox AISI 304 elettrosaldata.
- Doppia parete per la termoregolazione su fianchi e fondo vasca.
- Riscaldamento con resistenze elettriche.
- Coibentazione con materiale isolante ignifugo a celle chiuse sulle pareti.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 smontabili.
- Sportello superiore di carico o ispezione con asta a gas.
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata.
- Quadro elettrico a norma CE con i seguenti comandi: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento; termometro digitale prodotto; timer di programmazione termoregolazione giornaliera o settimanale; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Pompa volumetrica per scarico prodotto.
- Resistenze maggiorate.
- Pannello operatore touch screen.

[ENG] FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Castor wheels with brake for movement.
- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body.
- Double casing for temperature adjustment on the sides and bottom of the tank.
- Heating via electric resistances.
- Insulation using fire-proof closed cell insulating material on the walls.
- Detachable AISI 304 stainless steel external casing.
- Upper loading and inspection door with gas piston.
- Temperature-adjusted manual outlet.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital heating water temperature adjuster; digital product thermometer; daily and weekly temperature-adjustment programming timer; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Product unload displacement pump.
- Uprated resistances.
- Touch screen operator panel.

[F] CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Roues pivotantes avec frein pour le déplacement.
- Corp de la cuve construite en acier inox AISI 304 électro-soudée.
- Double paroi pour la thermorégulation des parois latérales et du fond de la cuve.
- Chauffage à résistances électriques.
- Isolation avec matériau ignifuge à celles fermées sur les parois.
- Parois externes en acier inox AISI 304 démontables.
- Trappe supérieure de chargement ou d'inspection avec tuyau de gaz.
- Embouchure de chargement manuelle thermo-régulée.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique température de l'eau de chauffage; thermomètre numérique produit; horloge de programmation à régulation thermique quotidienne ou hebdomadaire; champignon d'urgence.

SUR DEMANDE

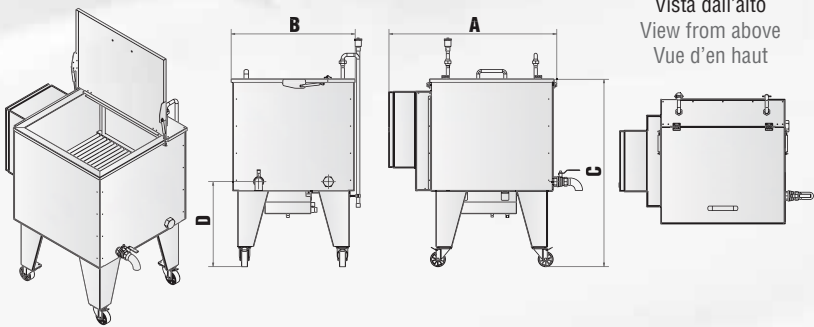
- Pompe volumétrique de déchargement de produit.
- Résistances à capacité majeure.
- Panneau opérateur avec écran tactile.



FCX M&ga series

Fusore statico - Static melter - Fondoir statique

PLC
A richiesta
On request
Sur demande



Vista dall'alto
View from above
Vue d'en haut

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA						DIMENSIONI / DIMENSIONS mm			
MODEL	Capacità sotto la serpentina di appoggio Capacity under the support coil Lt	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Numero pani da 25 Kg Number 25 kg ingots dimensions (400x250x330mm)	Attacco acqua Water mount	Resistenze elettriche Electric resistances kw	A	B	C	D
FCX M&ga 2,5	130	1" 1/2	2	3/8"	9	1109	819	1238	561
FCX M&ga 5	270	2"	6	3/8"	15	1579	819	1326	653
FCX M&ga 10	710	2"	10	3/8"	20	1649	1119	1575	653
FCX M&ga 20	1380	2"	20	3/8"	25	2791	1119	1438	517

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Corpo vasca costruita in acciaio inox AISI 304 elettrosaldata.
- Doppia parete per la termoregolazione fianchi e fondo vasca.
- Riscaldamento con resistenze elettriche.
- Coibentazione con materiale isolante ignifugo a celle chiuse sulle pareti.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 smontabili.
- Serpentina riscaldata per appoggio prodotto in pani.
- Vasca e serpentina sono dotati di sistemi di riscaldamento autonomi per velocizzare i tempi di fusione del prodotto.
- Circolazione di acqua calda nella serpentina.
- Circolazione forzata di acqua calda nella vasca.
- Sportello superiore di carico o ispezione con asta a gas.
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata.
- Attacco per eventuale scarico prodotto con pompa volumetrica.
- Quadro elettrico a norma CE con i seguenti comandi: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento vasca; termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento serpentina; termometro digitale prodotto; pulsantiera comando pompa prodotto; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Ruote per la movimentazione.
- Pompa volumetrica per scarico prodotto.
- Filtro termoregolabile.
- Sistema di pesatura digitale con celle di carico.
- Contalibri volumetrico termoregolabile.
- Riscaldamento mediante acqua calda o vapore.
- Timer di programmazione termoregolazione giornaliera o settimanale.
- Resistenze maggiorate.
- Pannello operatore touch screen.

[ENG] FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body.
- Double casing for temperature adjustment on the sides and bottom of the tank.
- Heating via electric resistances.
- Insulation using fire-proof closed cell insulating material on the walls.
- Removable AISI 304 stainless steel external casing.
- Heated coil for supporting blocks of product.
- Tank and coil are fitted with autonomous heating systems in order to speed up product melting times.
- Hot water circulation in the coil.
- Forced circulation of hot water in the tank.
- Upper loading and inspection door with gas piston.
- Temperature-adjusted manual outlet.
- Attachment for any product discharge with displacement pump.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital tank heating water temperature adjuster; digital coil heating water temperature adjuster; digital product thermometer; product pump control panel; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Wheels for movement.
- Product discharge displacement pump.
- Temperature-adjustable filter.
- Digital weighing system with load cells.

- Temperature-adjustable displacement litre meter.
- Heating via hot water or steam.
- Daily or weekly temperature-adjustment programming timer.
- Uprated resistances.
- Touch screen operator panel.

[F] CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Corp de la cuve construite en acier inox AISI 304 électro-soudée.
- Double paroi pour la thermorégulation des parois latérales et du fond de la cuve.
- Chauffage à résistances électriques.
- Isolation avec matériau ignifuge à celles fermées sur les parois.
- Parois externes en acier inox AISI 304 démontables.
- Serpentine réchauffée pour le dépôt du produit sous forme de blocs.
- La cuve et la serpentine sont dotées de systèmes de chauffage autonomes permettant d'améliorer les temps de fonte du produit.
- Circulation d'eau chaude dans la serpentine.
- Circulation forcée d'eau chaude dans la cuve.
- Trappe supérieure de chargement ou d'inspection avec tuyau de gaz.
- Embouchure de chargement manuelle thermo-régulée.
- Attache pour l'éventuel déchargement du produit avec pompe volumétrique.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique température de l'eau de chauffage de la cuve; thermorégulateur numérique de la température de l'eau de chauffage de la serpentine; thermomètre numérique produit; clavier de commande de la pompe produit; champignon d'urgence.

SUR DEMANDE

- Roues pour le déplacement.
- Pompe volumétrique de déchargement de produit.
- Filtre à régulation thermique.
- Système de pesée numérique avec cellules de chargement.
- Compte-litres volumétrique à régulation thermique.
- Chauffage par eau chaude ou vapeur.
- Horloge de programmation à régulation thermique quotidienne ou hebdomadaire.
- Résistances à capacité majeure.
- Panneau opérateur avec écran tactile.



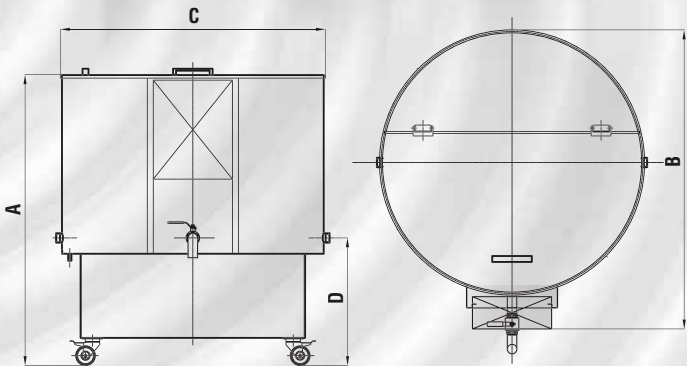
TCXF series

TANK fusore con agitatore
Melting TANK with stirrer
BAC fondoir avec agitateur

PLC
A richiesta
On request
Sur demande



Vista dall'alto - View from above - Vue d'en haut



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

DIMENSIONI / DIMENSIONS mm

Model	Capacità sotto la serpentina di appoggio Capacity under the support coil Lt	Motore Engine HP	Attacchi pompa prodotto Pump product mounts	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Resistenze elettriche Electric resistances kw	A	B	C	D
TCXF 1,5	105	0,33	1" 1/2	1" 1/2	6	1230	1020	820	570
TCXF 2,5	265	0,33	1" 1/2	1" 1/2	6	1390	1200	1000	570
TCXF 5	520	1	2"	2"	15	1522	1512	1340	700
TCXF 10	1100	1	2"	2"	20	1691	1812	1640	700
TCXF 20	2000	2	2"	2"	25	1760	2250	2040	700

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Corpo vasca costruita in acciaio inox AISI 304 elettrosaldata.
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 smontabile ed estraibile con raschiatori regolabili.
- Gruppo di riduzione e comando in ghisa G 26 con ingranaggi lubrificati ad olio.
- Doppia parete per la termoregolazione fianchi e fondo vasca.
- Riscaldamento vasca con resistenze elettriche/acqua calda.
- Coibentazione con materiale isolante ignifugo a celle chiuse sulle pareti.
- Pareti esterne in lamiera inox AISI 304 smontabili.
- Serpentina riscaldata per appoggio prodotto in pani.
- Vasca e serpentina sono dotati di sistemi di riscaldamento autonomi per velocizzare i tempi di fusione del prodotto.
- Circolazione di acqua calda nella serpentina.
- Sportello superiore di carico o ispezione con asta a gas.
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata.
- 2 attacchi per eventuale scarico prodotto con pompa volumetrica.
- Quadro elettrico a norma CE con i seguenti comandi: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento vasca; termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento serpentina; termometro digitale prodotto; pulsantiera comando pompa prodotto; pulsantiera comando agitatore; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Ruote per la movimentazione.
- Pompa volumetrica per scarico prodotto.
- Contaltri volumetrico termoregolabile.
- Filtro termoregolabile.
- Sistema di pesatura digitale con celle di carico.
- Indicatore digitale di livello prodotto.
- Pannello operatore touch screen.
- Riduttore maggiorato.
- Variatore elettronico velocità agitatore.
- Timer di programmazione termoregolazione giornaliera o settimanale.
- Riscaldamento mediante vapore.

[ENG] FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body.
- Detachable and removable AISI 304 stainless steel stirrer with adjustable scrapers.
- G 26 cast iron reduction and control unit with oil lubricated gears.
- Double casing for temperature adjustment on the sides and bottom of the tank.
- Tank heating with electric/hot water resistances.
- Insulation using fire-proof closed cell insulating material on the walls.
- Removable AISI 304 stainless steel external casing.
- Heated coil for supporting blocks of product.
- Tank and coil are fitted with autonomous heating systems in order to speed up product melting times.
- Hot water circulation in the coil.
- Upper loading and inspection door with gas piston.
- Temperature-adjusted manual outlet.
- Two attachments for any product discharge with displacement pump.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital tank heating water temperature adjuster; digital coil heating water temperature adjuster; digital

product thermometer; product pump control panel; stirrer control panel; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Wheels for movement.
- Product discharge displacement pump.
- Temperature-adjustable displacement litre meter.
- Temperature-adjustable filter.
- Digital weighing system with load cells.
- Digital product level indicator.
- Touch screen operator panel.
- Uprated reducer.
- Stirrer electronic speed variator.
- Daily and weekly temperature-adjustment programming timer.
- Steam heating.

[F] CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Corps de la cuve fabriqué en acier inox AISI 304 électro-soudé.
- Agitateur en acier inox AISI 304 démontable et escamotable avec racleurs réglables.
- Groupe de réduction et de commande en fonte G 26 avec engrenages lubrifiés à l'huile.
- Double paroi pour la thermorégulation des parois latérales et du fond de la cuve.
- Chauffage de la cuve à résistances électriques/eau chaude.
- Isolation avec matériau ignifuge à celles fermées sur les parois.
- Parois externes en tôle inox AISI 304 démontables.
- Serpentine réchauffée pour le dépôt du produit sous forme de blocs.
- La cuve et la serpentine sont dotées de systèmes de chauffage autonomes permettant d'améliorer les temps de fonte du produit.
- Circulation d'eau chaude dans la serpentine.
- Trappe supérieure de chargement ou d'inspection avec tuyau de gaz.
- Embouchure de chargement manuelle thermo-régulée.
- Deux attaches pour l'éventuel déchargement du produit avec pompe volumétrique.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique température de l'eau de chauffage de la cuve; thermorégulateur numérique de la température de l'eau de chauffage de la serpentine; thermomètre numérique produit; clavier de commande de la pompe produit; clavier de commande de l'agitateur; champignon d'urgence.

SUR DEMANDE

- Roues pour le déplacement.
- Pompe volumétrique de déchargement de produit.
- Compte-litres volumétrique à régulation thermique.
- Filtre à régulation thermique.
- Système de pesée numérique avec cellules de chargement.
- Indicateur numérique de niveau de produit.
- Panneau opérateur avec écran tactile.
- Réducteur à capacité majeure.
- Variateur électronique de vitesse de l'agitateur.
- Horloge de programmation à régulation thermique quotidienne ou hebdomadaire.
- Chauffage par vapeur.

PLC
A richiesta
On request
Sur demande



Specifici per i laboratori di pasticceria con serpentina riscaldata per appoggio prodotti in pani.

Specific for confectionery laboratories with heated coil for supporting blocks of product.

Spécifiques aux laboratoires de pâtisserie avec serpentine réchauffée pour le dépôt du produit sous forme de blocs.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Ruote pivotanti con freno per la movimentazione.
- Corpo vasca costruita in acciaio inox AISI 304 elettrosaldata.
- Doppia parete per la termoregolazione su fianchi e fondo vasca.
- Riscaldamento con resistenze elettriche.
- Coibentazione con materiale isolante ignifugo a celle chiuse sulle pareti.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 smontabili.
- Serpentina riscaldata per appoggio prodotti in pani.
- Vasca e serpentina sono dotati di sistemi di riscaldamento autonomi per velocizzare i tempi di fusione del prodotto.
- Circolazione di acqua calda nella serpentina.
- Sportello superiore di carico o ispezione.
- Bocchetta di scarico manuale termoregolata.
- Quadro elettrico a norma CE con i seguenti comandi: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento vasca; termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento serpentina; termometro digitale prodotto; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Pompa volumetrica per scarico prodotto.
- Resistenze maggiorate.
- Pannello operatore touch screen.



[ENG] FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Castor wheels with brake for movement.
- Electro-welded AISI 304 stainless steel tank body.
- Double casing for temperature adjustment on the sides and bottom of the tank.
- Heating via electric resistances.
- Insulation using fire-proof closed cell insulating material on the walls.
- Detachable AISI 304 stainless steel external casing.
- Heated coil for supporting blocks of product.
- Tank and coil are fitted with autonomous heating systems in order to speed up product melting times.
- Hot water circulation in the coil.
- Upper loading and inspection door.
- Temperature-adjusted manual outlet.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital tank heating water temperature adjuster; digital coil heating water temperature adjuster; digital product thermometer; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Product unload displacement pump.
- Uprated resistances.
- Touch screen operator panel.

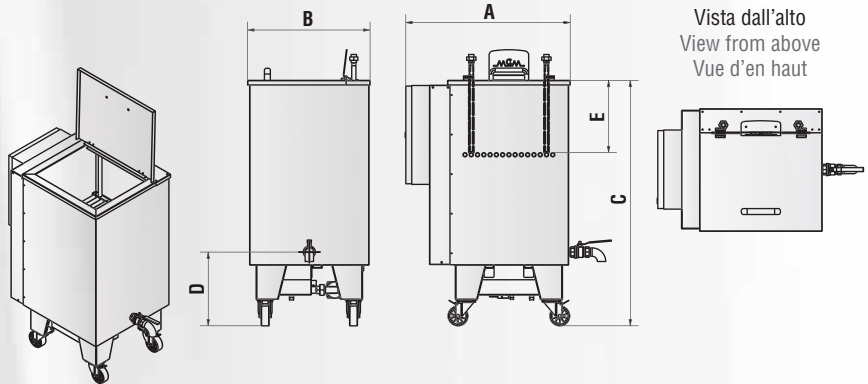


[F] CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Roues pivotantes avec frein pour le déplacement.
- Corps de la cuve construite en acier inox AISI 304 électro-soudée.
- Double paroi pour la thermorégulation des parois latérales et du fond de la cuve.
- Chauffage à résistances électriques.
- Isolation avec matériau ignifuge à cellules fermées sur les parois.
- Parois externes en acier inox AISI 304 démontables.
- Serpentine réchauffée pour le dépôt du produit sous forme de blocs.
- La cuve et la serpentine sont dotées de systèmes de chauffage autonomes permettant d'améliorer les temps de fonte du produit.
- Circulation d'eau chaude dans la serpentine.
- Trappe supérieure de chargement ou d'inspection.
- Embouchure de chargement manuelle thermo-régulée.
- Tableau électrique conforme à la norme CE doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique température de l'eau de chauffage de la cuve; thermorégulateur numérique de la température de l'eau de chauffage de la serpentine; thermomètre numérique produit; champignon d'urgence.

SUR DEMANDE

- Pompe volumétrique de déchargement de produit.
- Résistances à capacité majeure.
- Panneau opérateur avec écran tactile.



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

DIMENSIONI / DIMENSIONS mm

MODEL	Capacità sotto la serpentina di appoggio Capacity under the support coil Lt	Attacco bocchetta di scarico Waste outlet mount	Numero pani da 25 Kg Number 25 kg ingots dimensioni/dimensions (400x250x330mm)	Attacco acqua Water mount	Resistenze elettriche Electric resistances kw	A	B	C	D	E
FCX Lab	100	1" 1/4	1	3/8"	3,8	831	619	1241	373	360

design by dart-sas.it



M.C.M. MASSA S.r.l. - CHOCOLATE EQUIPMENT

MCM MASSA S.r.l.
Via Aosta, 15
10044 Pianezza (TO) ITALY
Tel +39 011 967 60 18
info@mcmassa.it



www.mcmassa.it