



TEMPERATRICI E SCIOGLITORI
TEMPERERS AND MELTERS
TEMPÉREUSES ET DELAYEURS



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.

[ENG] 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.

[F] 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.

Le temperatrici e gli scioglitori da laboratorio MCM MASSA rappresentano la gamma di macchinari studiata per i laboratori artigianali o semindustriali. La loro versatilità e maneggevolezza, unite alle dimensioni compatte le rendono particolarmente utili per chi opera in spazi ridotti.

[ENG] The MCM MASSA temperers and laboratory melters represent the range of machinery studied for artisan or semi-industrial laboratories. Their versatility and manageability, combined with the compact dimensions, make them particularly useful for those operating in small spaces.

[F] Les tempéreuses et les délayeurs du laboratoire MCM MASSA constituent la gamme de machines étudiées pour les laboratoires artisanaux ou semi-industriels. Leur polyvalence et leur maniabilité, associées à des dimensions compactes les rendent particulièrement utiles pour les travaux réalisés dans les espaces réduits.

FLUIDITÀ LUCIDA E PERFETTA
THE RIGHT TEMPERATURE.
THE PERFECT SHEEN
LA BONNE TEMPÉRATURE.
LE BON ÉCLAT



Temperina Series 6



Mini Ego Series 8



Ego Series 10

Index

Macchine compatte
progettate per
i laboratori artigianali
o semindustriali.

Compact machines
designed for
craft or semi-industrial
workshops.

Des machines compactes
conçues pour les
ateliers artisanaux
ou semi-industriels.



Temperina series

Capacità, Capacity, Capacité 5 Kg

TEMPERATRICE DA BANCO SERIE TEMPERINA

La temperatrice più piccola prodotta da MCM è ideata per le particolari esigenze dei piccoli laboratori di pasticceria e di gelateria. La **Temperina** è una macchina pratica e versatile, il temperaggio avviene nella vasca estraibile che consente di sostituire il prodotto in maniera semplice e rapida. Una volta terminato il ciclo di temperaggio il prodotto viene prelevato manualmente direttamente dalla vasca.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Costruita in acciaio inox AISI 304.
- Vasca rotante estraibile ed intercambiabile.
- Cupola di chiusura in policarbonato.
- Spatola mescolatrice in acciaio inox AISI 304 facilmente removibile per pulizia o sostituzione di prodotto.
- Programmatore digitale predisposto per le 3 ricette classiche (cioccolato fondente, al latte e bianco) + 1 personalizzabile.
- Riscaldamento mediante lampade a incandescenza.
- Raffreddamento mediante compressore frigorifero.

A RICHIESTA

- Tavolo di appoggio in acciaio inox con ripiano e ruote per la movimentazione.

[ENG] TEMPERINA SERIES TABLE-TOP TEMPERER

The smallest temperer produced by MCM MASSA is developed for the particular needs of small confectionery and ice-cream laboratories. The **Temperina** is a practical and versatile machine. Tempering takes place in the removable tank, which allows to replace the product easily and quickly. Once the tempering cycle has ended, the product is removed manually directly from the tank.

FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Removable and interchangeable rotating tank.
- Polycarbonate dome lid.
- AISI 304 stainless steel mixing spatula, easy to remove for cleaning or product replacement.
- Digital programmer set-up for 3 classical recipes (dark, milk and white chocolate) + 1 customisable.
- Heating via incandescent lamps.
- Cooling via refrigerating compressor.

ON REQUEST

- AISI 304 stainless steel support table with shelf and wheels for movement.

[F] TEMPEREUSES DE TABLE SERIE TEMPERINA

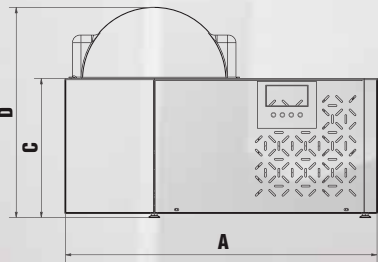
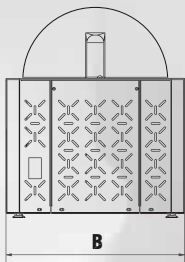
La tempéreuse la plus petite produite par MCM MASSA a été conçue pour répondre aux exigences particulières des petits laboratoires de pâtisserie et glaces. Le modèle **Temperina** est une machine pratique et polyvalente. Le tempérage est effectué dans la cuve escamotable permettant de remplacer le produit simplement et rapidement. Une fois le cycle de tempérage terminé, le produit est prélevé manuellement directement dans la cuve.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Fabriquée en acier inox AISI 304.
- Cuve rotative escamotable et interchangeable.
- Dôme de fermeture en polycarbonate.
- Spatule mélangeuse en acier inox AISI 304 facilement escamotable pour le nettoyage ou le remplacement du produit.
- Programmeur numérique avec les 3 recettes classiques préprogrammées (chocolat noir, au lait et blanc) + 1 recette personnalisable.
- Chauffage par des lampes à incandescence.
- Refroidissement par compresseur frigorifique.

SUR DEMANDE

- Plan d'appui en acier inox AISI 304 avec étagère et roues pour le déplacement.



MODEL	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA				DIMENSIONI / DIMENSIONS mm			
	Capacità Capacity	Alimentazione Power supply	Assorbimento Absorption	Peso Weight				
	kg	V	Kw	Kg	A	B	C	D
TEMPERINA	5	220	1	40	698	400	312	471

Mini Ego series

Capacità, Capacity, Capacité 10 Kg



TEMPERATRICE DA BANCO SERIE Mini EGO

Oggi nel mercato del cioccolato i “prodotti speciali” sono quelli che fanno la fortuna dei produttori più estrosi, dal momento che i consumatori vogliono gusti nuovi, basati sulla qualità e la creatività del cioccolato.

Mini EGO risponde a tutte queste esigenze, le ricette infatti che si possono realizzare grazie a questa temperatrice da banco includono ingredienti quali nocciole intere, zucchero allo stato cristallino e altri ingredienti in pezzi, che si aggiungono direttamente dentro alla vasca senza correre il rischio di essere alterati durante la lavorazione. Non creano problemi di ostruzione durante lo scarico del prodotto che avviene mediante un pratico scarico manuale a saracinesca ideato appositamente da MCM MASSA.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Costruita in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio di chiusura in lexan con microinterruttore di sicurezza.
- Agitatore smontabile ed estraibile per la pulizia della vasca con raschiatore in Delrin.
- Scarico manuale a saracinesca.
- Riscaldamento mediante resistenza elettrica.
- Raffreddamento mediante compressore frigorifero.
- Sistema di riscaldamento/raffreddamento “indiretto”.
- Pannello operatore touch screen.

A RICHIESTA

- Tavolo di appoggio in acciaio inox con ripiano e ruote per la movimentazione.

[ENG] Mini EGO SERIES TABLE TOP TEMPERER

On the chocolate market today, it is the “special products” that make the fortune of the most talented producers, since consumers want new flavours based on quality and creativity of chocolate. **Mini EGO** satisfies all these requirements. In fact, the recipes that can be realised thanks to this table top temperer include ingredients such as whole hazelnuts, sugar in the crystalline state and other ingredients in pieces, which are added directly to the tank without running the risk of being altered during processing and that do not cause obstructions during product discharge, which takes place via a practical manual drain valve realised especially by MCM MASSA.

FEATURES AND FUNCTIONALITY

- Manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Lexan lid with safety micro switch.
- Detachable and removable stirrer for tank cleaning with Delrin scraper.
- Manual drain valve.
- Heating with electric resistance.
- Cooling via refrigerating compressor.
- “Indirect” cooling/heating system.
- Provided with touch screen panel.

ON REQUEST

- AISI 304 stainless steel support table with shelf and wheels for movement.

[F] TEMPÉREUSES DE TABLE SÉRIE Mini EGO

Aujourd’hui, sur le marché du chocolat les « produits spéciaux » sont ceux faisant la fortune des producteurs les plus fantasistes, avec des consommateurs à la recherche permanente de nouveaux goûts, basés sur la qualité et la créativité du chocolat. **Mini EGO** répond à toutes ces exigences. Les recettes qui, en effet, peuvent être réalisées grâce à cette tempéreuse de table, incluent des ingrédients tels que les noisettes entières, le sucre à l’état cristallin et d’autres ingrédients en morceaux, venant s’ajouter directement dans la cuve sans risque d’être altérés durant le processus et ne créant pas de problèmes d’engorgement lors du déchargement du produit, effectué par un dispositif manuel pratique à rideau inventé à cet effet par MCM MASSA.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

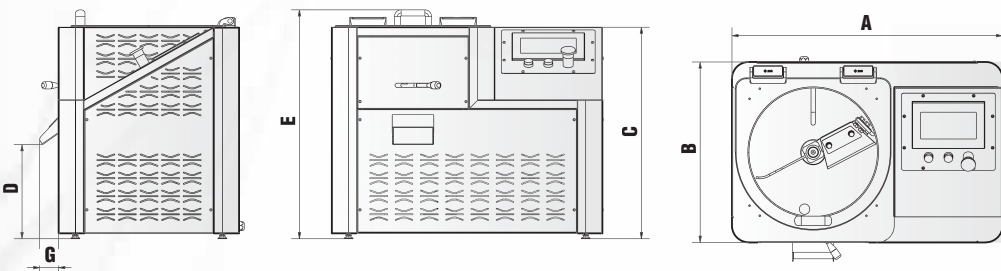
- Fabriquée en acier inox AISI 304.
- Couvercle de fermeture en Lexan avec micro-interrupteur de sécurité.
- Agitateur démontable et escamotable pour le nettoyage de la cuve avec racleur en Delrin.
- Déchargement manuel à rideau.
- Chauffage par résistance électrique.
- Refroidissement par compresseur frigorifique.
- Système de chauffage/refroidissement « indirect ».
- Tableau électrique avec écran tactile.

SUR DEMANDE

- Plan d’appui en acier inox AISI 304 avec étagère et roues pour le déplacement.



MODEL	DATI TECNICI / TECHNICAL DATA				DIMENSIONI / DIMENSIONS mm					
	Capacità Capacity	Alimentazione Power supply	Assorbimento Absorption	Peso Weight	A	B	C	D	E	G
	kg	V	Kw	Kg						
Mini EGO	10	220	1,3	60	750	500	586	261	634	52



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

Capacità, Capacity, Capacité 50 Kg

TEMPERATRICE SERIE EGO TP

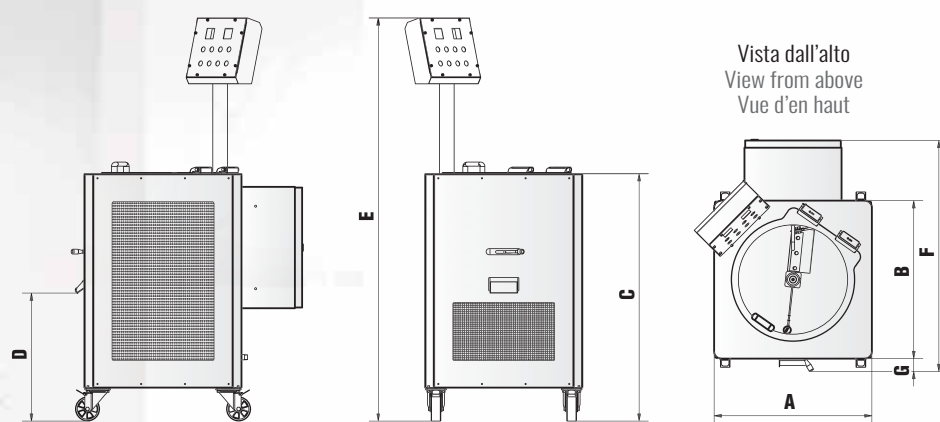
La temperatrice Serie EGO TP viene utilizzata per sciogliere, miscelare, mantenere allo stato liquido ed a temperatura costante prodotti quali cioccolato • surrogato di cioccolato • pasta di cacao • burro di cacao • grassi vegetali • glucosio ed essendo munita di compressore frigorifero è una temperatrice a tutti gli effetti.

[ENG] EGO TP SERIES TEMPERER

The EGO TP Series temperer is used to melt, mix and keep products such as chocolate • substitute chocolate • cocoa paste • cocoa butter • vegetable fats • glucose in the liquid state and at a constant temperature and being fitted with a refrigerating compressor, is a temperer to all intents and purposes.

[F] TEMPÉREUSE SÉRIE EGO TP

La tempéreuse de la Série EGO TP est utilisé pour le délayage, le mélange et le maintien à l'état liquide et à température constante des produits tels que le chocolat • succédané de chocolat • pâte de cacao • beurre de cacao • graisses végétales • glucose. La Série EGO TP munie d'un compresseur frigorifique est une tempéreuse sous tous points de vue.



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

DIMENSIONI / DIMENSIONS mm

MODEL	Capacità Capacity	Alimentazione Power supply	Assorbimento Absorption	A	B	C	D	E	F	G
EGO TP50	kg	V	Kw	650	650	1019	527	1661	952	53



CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

- Ruote pivotanti con freno per la movimentazione.
- Corpo vasca costruito in acciaio inox AISI 304 elettrosaldato.
- Doppia parete per la termoregolazione sui fianchi e sul fondo vasca.
- Vasca coibentata.
- Coperchio di chiusura in lexan con microinterruttore di sicurezza.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 smontabili.
- Agitatore in acciaio inox AISI 304 con raschiatori regolabili su pareti e fondo vasca.
- Raschiatori in Delrin.
- Scarico manuale a saracinesca.
- Riscaldamento con resistenze.
- Raffreddamento mediante compressore frigorifero.
- Sistema di riscaldamento/raffreddamento "indiretto".
- Quadro elettrico a norma CE con i seguenti comandi: termoregolatore digitale temperatura acqua di riscaldamento; termometro digitale prodotto; orologio di programmazione giornaliero della termoregolazione; pulsantiera comando agitatore; fungo d'emergenza.

A RICHIESTA

- Temporizzatore agitatore.
- Variatore elettronico di velocità agitatore.
- Elettroemulsore per aromatizzazione e colorazione cioccolato.

[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.
- Insulated tank.
- Lexan lid with safety micro switch.
- Detachable AISI 304 stainless steel external casing.
- AISI 304 stainless steel stirrer with adjustable scrapers on the walls and bottom.
- Delrin scrapers.
- Manual drain valve.

- Heating with electric resistances.
- Cooling via refrigerating compressor.
- "Indirect" cooling/heating system.
- CE Standard approved electric control board with following controls: digital heating water temperature adjuster; digital product thermometer; daily heat adjustment programming clock; stirrer control panel; mushroom-shaped emergency button.

ON REQUEST

- Stirrer timer.
- Stirrer electronic speed variator.
- Electric emulsifier for flavouring and colouring the chocolate.

[F] CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONS

- Roues pivotantes avec frein pour le déplacement.
- Cuve fabriquée en acier inox AISI 304 électro-soudée.
- Double paroi pour la thermorégulation des parois latérales et du fond de la cuve.
- Cuve isolée.
- Couvercle de fermeture en Lexan avec micro-interrupteur de sécurité.
- Parois externes en acier inox AISI 304 démontables.
- Agitateur en acier inox AISI 304 avec racleurs réglables sur les parois et au fond de la cuve.
- Racleurs en Delrin.
- Déchargement manuel à rideau.
- Chauffage à résistances.
- Refroidissement par compresseur frigorifique.
- Système de chauffage/refroidissement «indirect».
- Tableau électrique conforme à la norme CE et doté des commandes suivantes: thermorégulateur numérique de température de l'eau de chauffage; thermomètre numérique produit; horloge de programmation quotidienne de régulation thermique; clavier de commande de l'agitateur; bouton champignon d'arrêt d'urgence.

SUR DEMANDE

- Temporisateur pour agitateur.
- Variateur électronique de vitesse de l'agitateur.
- Système d'émulsion électrique pour aromatisation et coloration du chocolat.



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



www.mcmassa.it