

02/2009

Mod:LP17M

Production code:P.NUOVA





La Monferrina

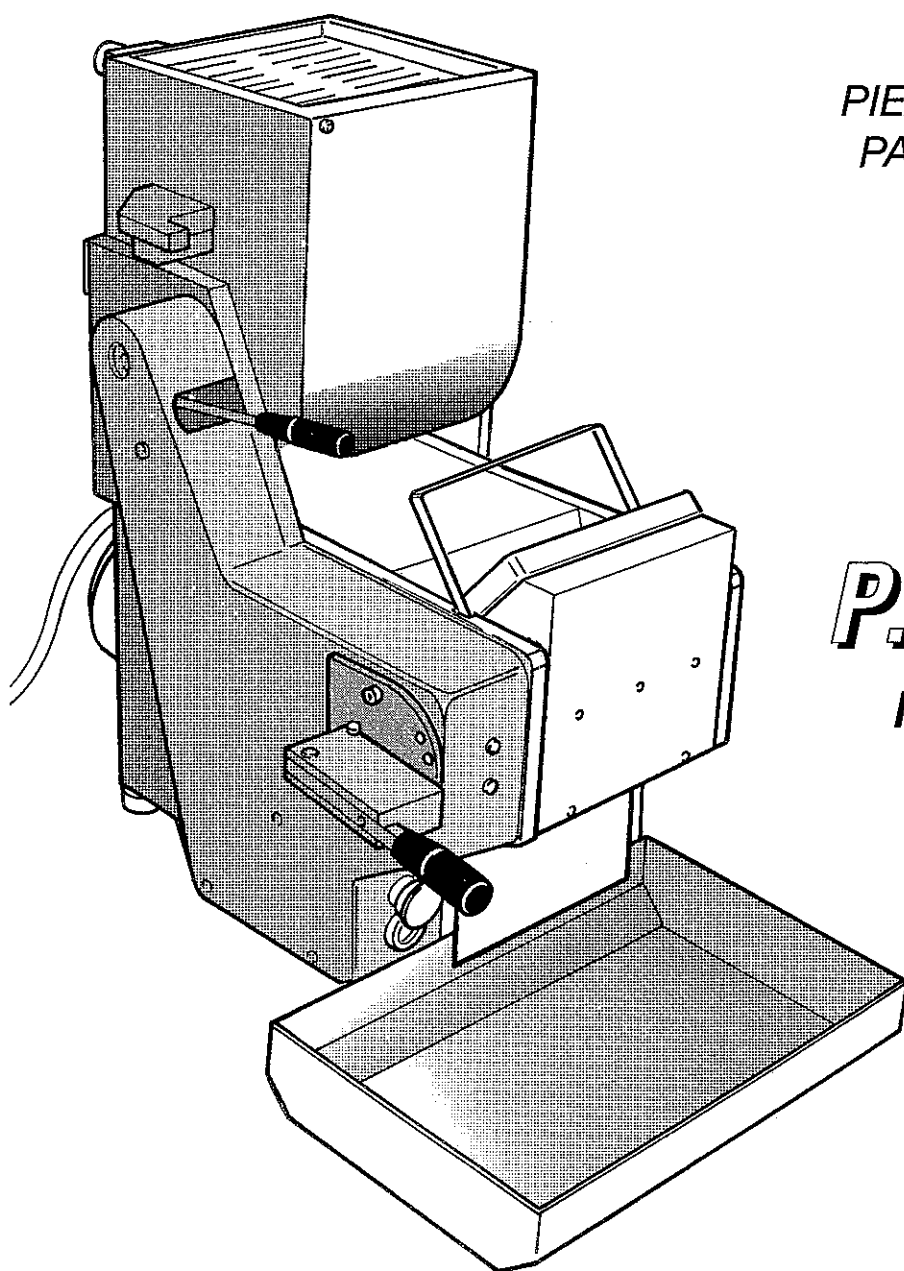
MAQUINAS AUTOMATICAS PARA TODOS LOS TIPOS DE PASTA FRESCA

Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI - (ITALY) - Tel (0141) 273232 - Fax (0141) 275485

USO Y MANTENIMIENTO
PARA EL USUARIO

PIEZAS DE RECAMBIO
PARA LA ASISTENCIA
TÉCNICA

E



P. NUOVA

*Máquina automática
para la producción
de pasta fresca*

CONTIENE DECLARACION
DE CONFORMIDAD CE

DECLARACION CEE DE CONFORMIDAD

(para máquinas no incluidas en el anexo IV)
(de conformidad con lo establecido por el D.P.R. n° 459 Anexo II A del 24 de julio de 1996)

El Fabricante

La Monferrina

di Masoero Arturo & C. snc
Via Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI (ITALY)

DECLARA

bajo su responsabilidad,
que el tipo de máquina para la producción
de pasta fresca descrita en este manual

P. NUOVA

N° de serie:

Año de fabricación:

al que esta declaración se refiere reúne los requisitos esenciales de seguridad establecidos por la Directiva Máquinas 89/392 CEE y sucesivas modificaciones (91/368 CEE, 93/44 CEE y 93/68 CEE) y por la Directiva 73/23 CEE relativa a la baja tensión.

La máquina ha sido fabricada de conformidad con lo establecido por las siguientes normas armonizadas:

EN 60204-1	Equipamiento eléctrico de las máquinas. Reglas generales
EN 60204-1/A1	Equipamiento eléctrico de las máquinas. Dibujos, esquemas, tablas e instrucciones
EN 60204-11	Equipamiento eléctrico de las máquinas con presencia de circuitos de media tensión
EN 292-1 y 2	Conceptos fundamentales y principios generales de diseño
EN 414	Normas de seguridad sobre presentación y diseño
EN 418	Mandos de parada de emergencia
EN 954-1	Sistemas de control relativos a la seguridad
EN 50110-3	Dispositivos electrosensibles. Interruptores de proximidad
ISO 11202	Determinación del nivel de ruido aéreo
UNI-ISO 7000	Símbolos gráficos

Representante legal

Asti a, _____

Introducción

Al darle las gracias por haber elegido nuestra máquina para la producción de pasta fresca, le informamos de que este modelo cumple con las normas generales expresadas en la "Directiva de Máquinas CEE 89/392" y modificaciones siguientes.

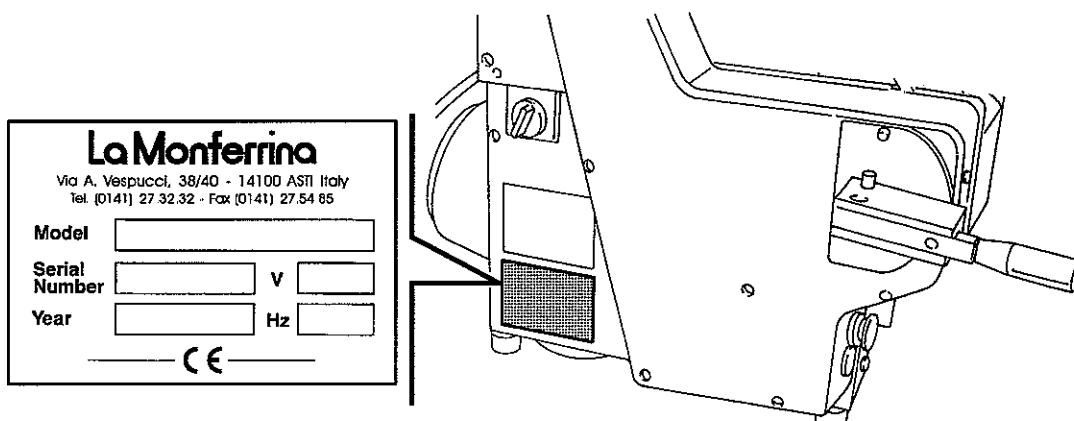
Con objeto de garantizar un funcionamiento perfecto y para obtener las mejores prestaciones posibles, antes de usarlo, conviene leer atentamente todas las secciones de este manual.

Los datos contenidos en este manual se facilitan a título indicativo.

"La Monferrina" podrá aportar, en cualquier momento, modificaciones al modelo descrito por motivos de naturaleza técnica o comercial.

Para cualquier controversia será competente el tribunal de ASTI (ITALY).

Para cualquier comunicación con el fabricante o el distribuidor, citar siempre los datos indicados en la placa de identificación de la máquina.



¡El manual ha de acompañar a la máquina en caso de revenderla!

Garantía

Condiciones y limitaciones:

“La Monferrina” garantiza este modelo de máquina durante 12 meses.

La garantía pierde su validez si la máquina ha sido reparada por terceros no autorizados o cuando se utilicen herramientas, accesorios no suministrados por “La Monferrina” o que no hayan sido recomendados o aprobados por “La Monferrina” o se constate la extracción o alteración del número de matrícula durante el periodo de garantía.

La garantía comienza a partir de la fecha de compra y la tarjeta, cumplimentada oportunamente en todas sus partes, ha de mandarse a los 10 días como máximo a partir de la fecha de compra.

Como fecha de venta vale la que aparece en el documento fiscal cuando el distribuidor entrega la máquina.

“La Monferrina” se compromete a reparar o sustituir gratuitamente las piezas que dentro del periodo de garantía demuestren tener defectos de fabricación.

Los defectos que no puedan atribuirse claramente al material o a la fabricación se examinarán en nuestro Centro de Asistencia Técnica o en nuestra fábrica.

Si la reclamación es injustificada, todos los gastos de reparación y/o devolución de las piezas se cargarán al cliente.

El certificado de garantía y el documento fiscal han de mostrarse al personal técnico que realiza la reparación, o han de acompañar a la máquina mandada para efectuar la reparación.

Se excluye la extensión de la garantía a raíz de una intervención técnica en la máquina. La reparación se realiza en nuestro Centro de Asistencia Técnica y ha de llegar franco fábrica (con gastos de transporte a cargo del usuario, salvo acuerdo contrario).

De todas formas, quedan excluidos de la garantía los daños accidentales, por transporte, por negligencia o tratamiento inadecuado, por uso impropio que no cumpla con las advertencias indicadas en este manual, y de todas formas por fenómenos que no dependan del funcionamiento o uso normal de la máquina.

La empresa “La Monferrina” declina cualquier responsabilidad por posibles daños a personas o cosas, causados por un mal o imperfecto uso de la máquina.

Para cualquier posible controversia será competente el Tribunal de ASTI (ITALIA).



De no enviar la tarjeta de garantía, “La Monferrina” no podrá registrarla, excluyendo el derecho a la garantía en cuestión.



Consejos sobre la producción de la pasta “extruida”

Para la masa puede utilizarse cualquier tipo de harina, de sémola, o sémola y harina mezcladas. La masa puede trabajarse utilizando solamente huevos o una mezcla de huevos y agua.

El agua puede sustituirse parcialmente por espinacas o verduras bien trituradas para obtener pastas verdes, o tomate triturado para obtener pastas rojas.

En estos casos se aconseja utilizar sémola de trigo duro.

Para obtener una buena masa se necesitan de 300 a 350 gr. aproximadamente de líquido por cada kg. de harina. Este líquido puede estar compuesto sólo por huevos, sólo por agua o por una mezcla de agua y huevos. Dado que la humedad de la harina varía según el tipo, el clima y el lugar en que se guarda, las dosis indicadas han de adaptarse al tipo de harina que se trabaja añadiendo o disminuyendo un poco de líquido. La masa, al final de la elaboración, se ha de presentar en grumos compactos. Si la harina se amalgama formando un bloque homogéneo significa que se ha vertido demasiado líquido; en este caso, antes de laminar la pasta es preciso añadir un poco de harina y seguir amasando. En cambio, si la harina no forma grumos, pero sigue siendo muy harinosa añadir un poco de líquido.

Ofrecemos algunas recetas para producir varios tipos de pasta.

De todas formas, tener en cuenta que pueden modificarse siempre los ingredientes y las cantidades según la propia experiencia y gusto.

Preparación de hojaldre para raviolis:

70% harina tipo “00”

30% sémola de trigo duro

5 huevos para un kilo de masa + agua

Amasar durante 10 minutos aproximadamente.

La masa ha de tener un porcentaje de humedad entre huevos y agua de un 32% aproximadamente.

Preparación de pasta para tallarines:

70% de harina tipo “00”

30% de sémola de trigo duro

5 huevos para 1 kg. de masa

o bien:

100% sémola de trigo duro

5 huevos para 1 kg. de sémola

Amasar durante unos 15 minutos con una humedad del 33% aproximadamente.

Preparación pasta de sémola:

(tipo: rigatoni, espirales, caracoles, espaguetis, etc.)

Para este tipo de pasta se emplea sólo sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30/33%. En caso de emplear diferentes tipos de harina es conveniente mezclarlas adecuadamente antes de agregar el líquido. Según el gusto del consumidor a la masa pueden agregarse 2 g de sal por kilo de harina, a diluir adecuadamente en el líquido.



Consejos sobre la producción de la pasta “laminada”

Para la masa puede utilizarse cualquier tipo de harina, de sémola, o sémola y harina mezcladas. La masa puede trabajarse utilizando solamente huevos o una mezcla de huevos y agua.

El agua puede sustituirse parcialmente por espinacas o verduras bien trituradas para obtener pastas verdes, o tomate triturado para obtener pastas rojas.

En estos casos se aconseja utilizar sémola de trigo duro.

Para obtener una buena masa se necesitan de 300 a 350 gr. aproximadamente de líquido por cada kg. de harina.

Este líquido puede estar compuesto sólo por huevos, sólo por agua o por una mezcla de agua y huevos. Dado que la humedad de la harina varía según el tipo, el clima y el lugar en que se guarda, las dosis indicadas han de adaptarse al tipo de harina que se trabaja añadiendo o disminuyendo un poco de líquido.

La masa, al final de la elaboración, se ha de presentar en grumos compactos. Si la harina se amalgama formando un bloque homogéneo significa que se ha vertido demasiado líquido; en este caso, antes de laminar la pasta es preciso añadir un poco de harina y seguir amasando. En cambio, si la harina no forma grumos, pero sigue siendo muy harinosa añadir un poco de líquido.

El laminado de la masa ha de realizarse pasando una primera vez la pasta entre los rodillos regulados a una distancia de 0,8 mm aproximadamente, luego ensanchar los rodillos de 3,5 mm aproximadamente y pasar algunas veces la pasta obtenida por el primer paso para que poco a poco tome la forma y la consistencia de una hoja regular y homogénea.

Ofrecemos algunas recetas para producir varios tipos de pasta.

De todas formas, tener en cuenta que pueden modificarse siempre los ingredientes y las cantidades según la propia experiencia y gusto.

Preparación de hojaldre para raviolis:

70% harina tipo “00”

30% sémola de trigo duro

5 huevos para un kilo de masa + agua

Amasar durante 10 minutos aproximadamente.

La masa ha de tener un porcentaje de humedad entre huevos y agua de un 32% aproximadamente.

Preparación de pasta para tallarines:

50% de harina tipo “00”

50% de sémola de trigo duro

7 / 10 huevos para 1 kg. de masa

o bien:

100% sémola de trigo duro

7 / 10 huevos para 1 kg. de sémola

Amasar durante unos 15 minutos con una humedad del 33% aproximadamente.

Preparación de pasta de sémola:

(tipo: “rigatoni” (macarrones estriados), hélices, “conchiglie” (conchas), espaguetis, etc.)

Para este tipo de pasta se utiliza exclusivamente sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30 al 33%. Cuando se utilizan varios tipos de harina conviene mezclarlos bien antes de añadir el líquido. Según el gusto del consumidor se puede añadir a la masa sal en una cantidad indicativa de 2 gr. para 1 kg. de harina tratando de diluirla bien en el líquido.

Para el relleno de carne:

Sofreír la cebolla, añadir carne de ternera, cerdo, pollo o pavo, salchicha, etc. (todas las carnes van bien), añadir un poco de verdura (espinacas o coles) triturar todo en el triturador hasta obtener una masa muy fina, añadir pimienta, nuez moscada, parmesano y sal.

Para el relleno de queso con verduras:

Sofreír la cebolla con el ajo (quitarlo cuando esté frito) y el perejil, (van bien también hierbas perfumadas como albahaca y orégano, etc.) añadir espinacas hervidas, acelgas. Triturar todo en el triturador hasta obtener una masa muy fina, mezclarla con el requesón y condimentar con parmesano, sal, pimienta y nuez moscada



Consejos y recetas para la producción de ñoquis

Los ñoquis se obtienen trabajando una masa compuesta principalmente por harina de trigo blando (tipo "00" o harina áspera) y patatas o derivados de las patatas tales como fécula, copos, mezclas ya preparadas, etc., procediendo de la manera que a continuación se indica.

Otros ingredientes usados en la masa son: agua, huevos (aproximadamente uno por kg de producto), sal, aromas, verduras como calabaza, ortigas, espinacas u otras a fin de obtener ñoquis coloreados y aromatizados.

Cuando se emplean verduras éstas deben ser correctamente escurridas a fin de eliminar el exceso de agua; en caso de ser necesario deberá reducirse aún la humedad agregando un poco de harina.

Se exponen a continuación algunas recetas para obtener ñoquis respectivamente con las patatas, con los copos de patatas y con las mezclas ya preparadas. En todo caso, será siempre posible para el consumidor modificar cada receta según su propio gusto y/o experiencia.

Ñoquis de patatas

El día anterior hervir las patatas, colarlas y mondarlas calientes, dejarlas enfriar y secar (si esto último no es posible, introducirlas durante 20 minutos en horno caliente).

Pasar las patatas por el cedazo o la picadora de carne, incorporar 300/400 g de harina por cada kg de patatas, un huevo, sal, aromas (por ejemplo nuez moscada) y amasar este conjunto durante 2 o 3 minutos.

En caso de que la masa quede demasiado húmeda se deberá agregar una mínima cantidad de copos de patatas o mezcla lista para ñoquis.

2 kg de patatas – _ kg copos de patatas – _ kg de harina

2 kg de patatas – 400 g de harina – 400 g de mezcla lista para ñoquis

2 kg de patatas – 600 g de mezcla lista para ñoquis

Ñoquis con copos de patatas

Ingredientes: 2 _ kg de harina, 1 _ kg de copos de patatas, 100 g de sal, 5 litros de agua y, por separado: 2 _ litros de agua, 1 _ kg de copos de patatas y 10 huevos.

Procedimiento: hervir el agua salada, verter 2 _ kg de harina y 1 _ kg de copos y mezclar durante 3 minutos de cocción como máximo.

Agregar 1 _ kg de copos precedentemente mezclados con 2 _ litros de agua fría y 10 huevos. Amasar el conjunto hasta obtener una mezcla homogénea.

Ñoquis con mezclas ya preparadas disponibles en comercio

Mezclar las dosis de producto y agua aconsejadas en el envase del mismo, utilizando agua caliente a 80 – 90 °C.

Algunos productos pueden ser amasados con agua fría, en caso de que ello sea expresamente aconsejado por el fabricante.

Recordar siempre que la unidad distribuidora debe ser alimentada con harina de arroz cernida o con harina áspera de trigo blando, ya que no puede funcionar con otros tipos de harina.

Índice



Sección Informativa

Pág. 1

- Pág. 2 Información sobre el manual
- « 3 Información sobre la máquina
- « 4 Accesorios suministrados y variaciones
- « 5 Datos técnicos
- « 6 Identificación de los componentes



Sección de Seguridad

Pág. 7

- Pág. 8 Información sobre la seguridad
- « 9 Advertencias generales
- « 11 Placas y símbolos de seguridad



Sección de la Instalación

Pág. 13

- Pág. 14 Instalación
- « 15 Comprobaciones



Sección de Funcionamiento

Pág. 17

- Pág. 18 Descripción de los mandos
- 19 Ciclo de trabajo



Sección de Mantenimiento

Pág. 23

- Pág. 25 Mantenimiento



Sección de Piezas de recambio (para la asistencia técnica)

Pág. 27



Sección de los Esquemas eléctricos (para la asistencia técnica)

Pág. 37

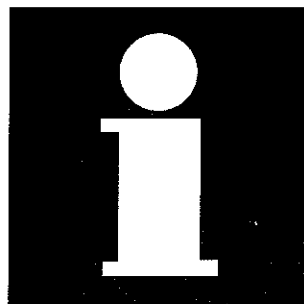


Sección Grupos opcionales

Pág. 41

1

Sección Informativa





Información sobre el manual

Este manual contiene precauciones de seguridad, instrucciones de instalación, funcionamiento, mantenimiento y una sección dedicada a la asistencia técnica que incluye la lista de las piezas de recambio y los esquemas eléctricos adjuntos. Algunas ilustraciones de este manual muestran piezas o accesorios que pueden ser distintos de los de su máquina. Las protecciones y las tapas pueden que se hayan eliminado para que las ilustraciones sean más claras.

La mejora y la evolución constante del producto podrían haber provocado ligeras modificaciones en la máquina, que no se han incluido en este manual.

Leer, estudiar y tener este manual al alcance de la mano. Cada vez que surjan problemas concernientes a la máquina o a esta publicación, consultar a la empresa "La Monferrina" sobre la información más reciente disponible.



• Seguridad:

En esta sección se enumeran todas las precauciones posibles básicas para garantizar la seguridad del operador. Asimismo, esta sección indica el texto y la ubicación de las etiquetas de las advertencias utilizadas en la máquina.

Leer y aprender las precauciones citadas antes de trabajar o realizar el mantenimiento en la máquina.



• Instalación:

La sección sobre la instalación indica las posibles operaciones de desembalaje y ensamblado de los componentes de la máquina y todos los controles que han de efectuarse antes de su uso. Asimismo, se facilitan indicaciones sobre el montaje de los accesorios que se suministran y/o de los opcionales e indicaciones sobre el transporte.



• Funcionamiento:

La sección sobre el funcionamiento sirve de referencia para el operador que no conoce la máquina y de repaso para el experto. Esta sección ilustra los mandos de la máquina. Las ilustraciones guían al operador a través de los procedimientos correctos de control, puesta en marcha, funcionamiento y parada de la máquina. Las técnicas operativas descritas en este manual son las básicas.

La habilidad y las técnicas se desarrollan a medida que el operador adquiere el conocimiento de la maquinaria y de su capacidad.



• Mantenimiento:

La sección sobre el mantenimiento es una guía para el cuidado de la máquina.

En esta sección se ponen de manifiesto todos los puntos de engrase y lubricación que se encuentran en la máquina y las indicaciones para efectuar periódicamente la limpieza en la máquina.



• Piezas de recambio: *(para la asistencia técnica)*

La sección sobre las piezas de recambio, con la ayuda de croquis en vista seccionada de las piezas que componen la máquina, y a través de las listas de piezas, permite identificar la pieza que ha de sustituirse y su código correspondiente para solicitar el nuevo componente.



• Esquemas eléctricos: *(para la asistencia técnica)*

En esta sección se representan los esquemas eléctricos de la máquina útiles para el técnico electricista.

La estructura de la máquina se ha realizado totalmente en acero inoxidable, puro e inalterable, cumpliendo con las normas contra accidentes vigentes en Italia y en el extranjero. Los componentes principales de la máquina son los siguientes:

- Motorreductores eléctricos trifásicos 380V.
- Depósito y tornillo sinfín de acero inoxidable.
- Eje de acero inoxidable, desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

• Grupos opcionales

- Grupo tallarines
- Grupo raviolis
- Grupo extrusor
- Grupo ñoquis con tornillo sinfín
- Grupo ñoquis de presión

El uso y el mantenimiento de estos grupos está descrito en el capítulo "8".

• Usos previstos

Este modelo de máquina automática se ha diseñado, fabricado y protegido para producir exclusivamente pasta trefilada que se obtiene de materias primas como harinas de trigo duro o tierno añadiendo agua y/o huevos.

• Ruido aéreo

Con referencia a la normativa D.L. 277 sobre la intensidad acústica, la máquina se ha diseñado y fabricado para reducir al máximo la intensidad acústica, generando de todas formas un nivel de presión acústica continuo inferior a 70 dB.

• Valores ambientales

La máquina trabaja correctamente dentro de los valores ambientales siguientes:
Temperatura comprendida entre +20° y +30° C
Humedad comprendida entre 40% y 50%.

• Desguace

En caso de desguazar la máquina, ésta tendrá que eliminarse en vertederos adecuados respetando la legislación vigente.

La estructura de la máquina es de acero (AC) y policarbonato (PC).

El motor eléctrico es de aluminio (AL), acero (AC), cobre (CU) y poliamida (PA).

Recoger el aceite gastado del reductor y evacuarlo en los centros de recogida oportunos.

En esta máquina "La Monferrina" garantizará el suministro de las piezas de recambio durante un periodo de cinco años después de que cese la producción del modelo.

ATENCIÓN

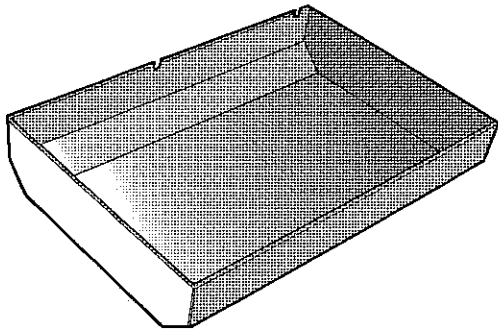
El cliente tendrá la responsabilidad de comprobar que la máquina, durante el transporte, no ha sufrido daños estructurales que podrían perjudicar su funcionamiento y/o su seguridad.



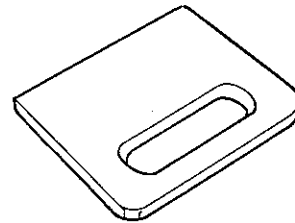


Accesorios suministrados

- 1 contenedor

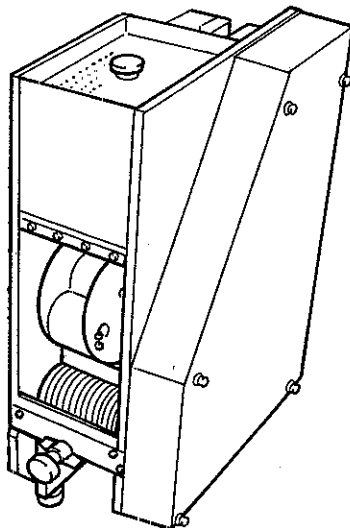


- 1 maja

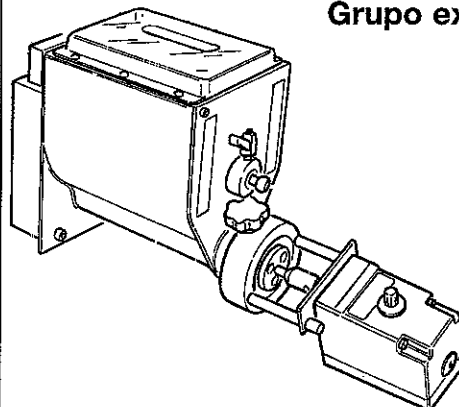


Opcionales

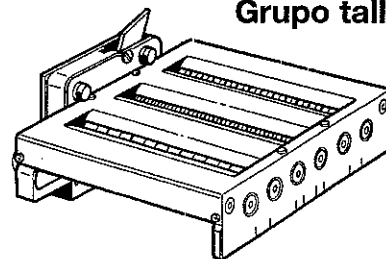
Grupo ñoquis de presión



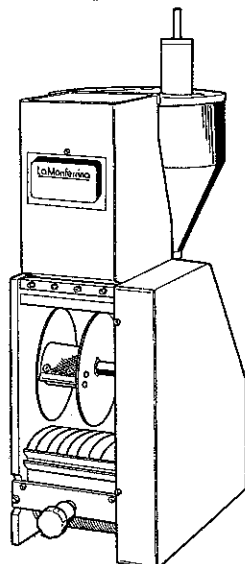
Grupo extrusor



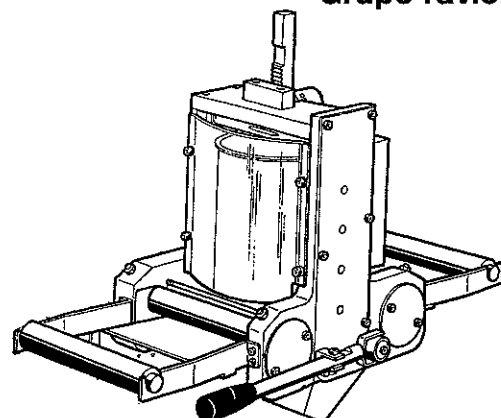
Grupo tallarines

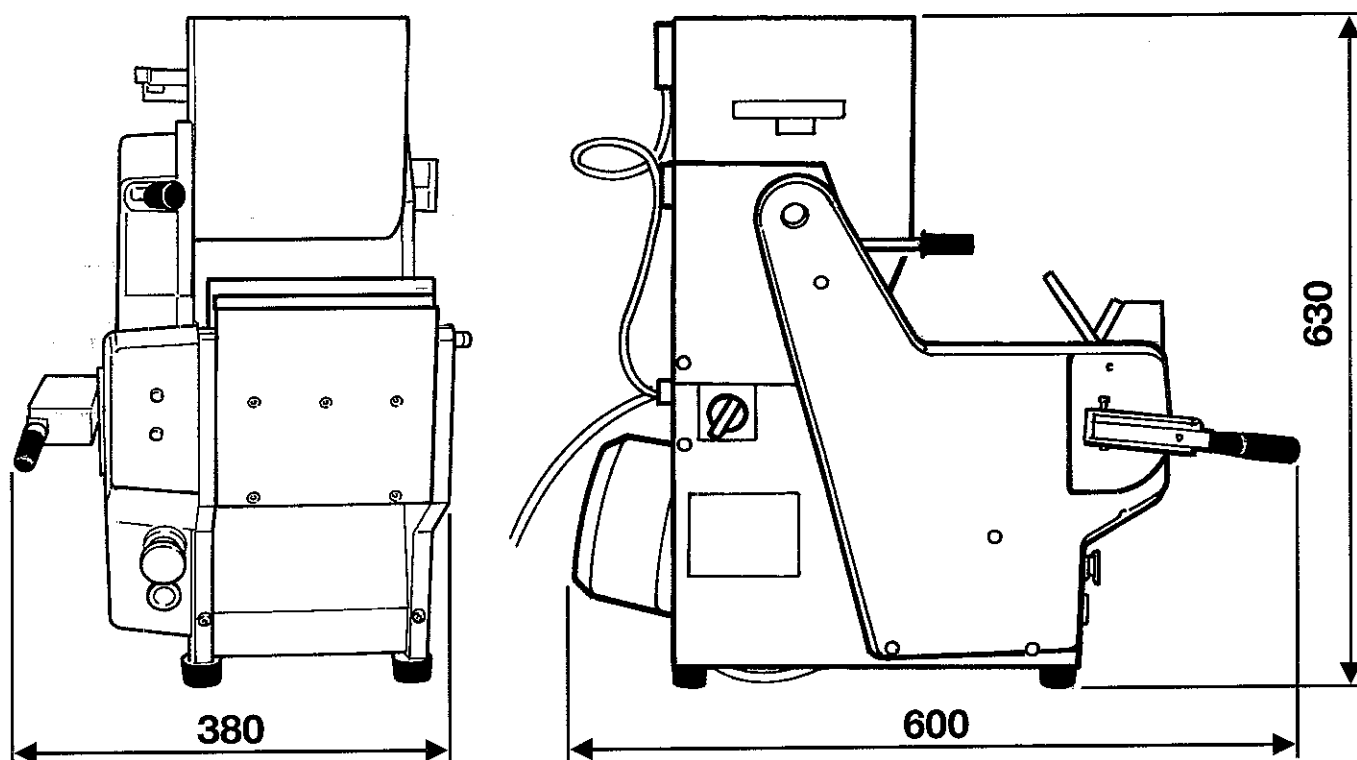


Grupo ñoquis con tornillo sinfín



Grupo raviolis





Capacidad del depósito amasador

4 Kg.

Producción de pasta

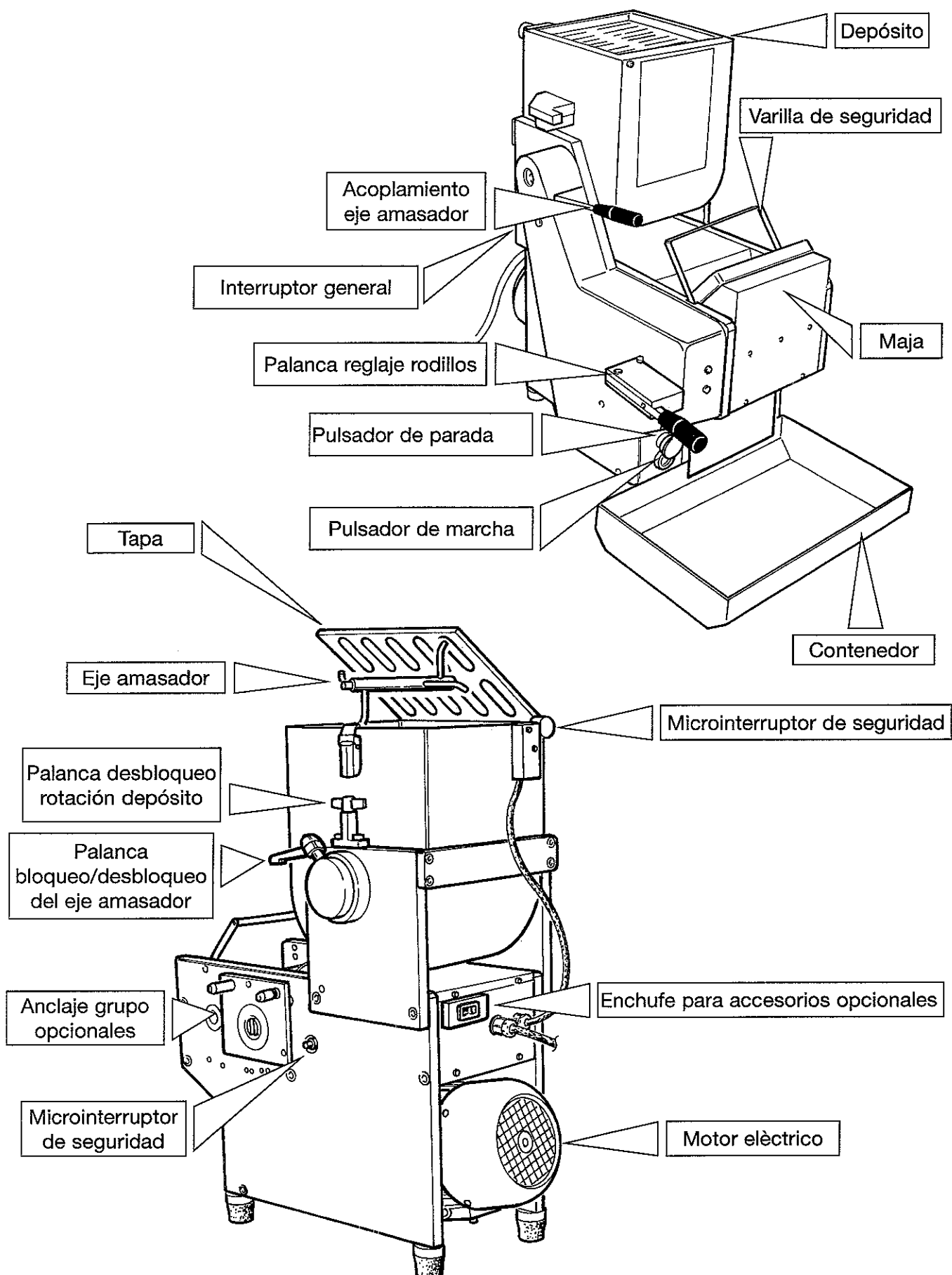
20 Kg/h

Potencia del motor trifásico

1,2 Hp

Peso

62 Kg



2

Sección de Seguridad





Información importante sobre la seguridad

El incumplimiento de las normas o precauciones básicas sobre la seguridad podría provocar accidentes durante el funcionamiento, el mantenimiento y la reparación de la máquina. A menudo, un accidente puede evitarse reconociendo las situaciones peligrosas potenciales antes de que se produzcan.

El operador ha de tener cuidado con los peligros potenciales y poseer la preparación, las competencias y los instrumentos necesarios para realizar estas tareas correctamente.

El uso impropio de la máquina durante el funcionamiento o el mantenimiento puede ser perjudicial y provocar graves accidentes.

No dejar que la máquina funcione o que se realice el mantenimiento hasta que no se hayan leído o comprendido las instrucciones.

Las precauciones de seguridad y las advertencias se indican en este manual así como en el producto.

Si no se presta atención a estos mensajes de peligro, el operador puede sufrir accidentes con graves consecuencias para sí mismo y para otras personas.

Los mensajes de seguridad se indican con la simbología siguiente

ATENCIÓN



Los mensajes ATENCION se visualizan antes de procedimientos que, de no cumplirse, podrían provocar daños al operador.

ADVERTENCIA



Los mensajes de ADVERTENCIA se visualizan antes de procedimientos que, de no cumplirse, podrían provocar daños a la máquina.

La empresa "La Monferrina" no puede prever todas las posibles circunstancias que puedan suponer un peligro potencial.

Las advertencias que se encuentran en esta publicación y en el producto no son, pues, exhaustivas.

En caso de que se utilicen herramientas, procedimientos, métodos de trabajo o técnicas de trabajo que no aconseje expresamente la empresa "La Monferrina", habrá que comprobar que no hay peligro para sí y para los demás.

La información, las especificaciones y las ilustraciones de esta publicación son las que se basan en la información disponible al efectuar la redacción de este manual.

Las especificaciones, las regulaciones, las ilustraciones y otras opciones, pueden cambiar en cualquier momento y las modificaciones pueden influir en el mantenimiento que ha de efectuarse.

Advertencias generales

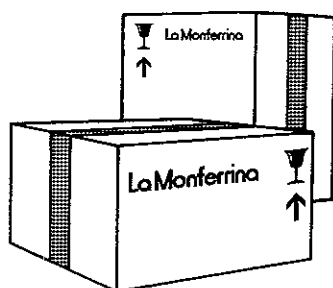


- Leer atentamente este manual antes de hacer funcionar la máquina.
Si cualquier instrucción fuera dudosa, ponerse inmediatamente en contacto con el distribuidor o con el fabricante.
- Si este manual se dañara o se perdiera, habrá que solicitar al distribuidor una copia de reemplazo.
- Los daños estructurales, modificaciones, alteraciones o reparación impropia pueden modificar la capacidad de protección de la máquina anulando así este certificado.
Las modificaciones tendrán que ser realizadas exclusivamente por técnicos autorizados por "La Monferrina".
- No utilizar indumentos amplios o elementos que sobresalgan y que puedan pillarse en la máquina.
- Mantener limpia la máquina de materiales extraños como depósitos, aceites, herramientas y otros objetos que podrían perjudicar el funcionamiento y provocar daños al operador.
- Desenchufar siempre la clavija eléctrica de la toma de corriente antes de realizar operaciones de limpieza, mantenimiento o reparación.
- La máquina ha de trabajar siempre con un solo operador, que ha de colocarse frente al panel de mandos.
- No usar la máquina en ambientes sujetos a riesgo de explosión.

ATENCIÓN

El empleador debe entregar información y efectuar la capacitación del utilizador de conformidad con lo establecido por las normas vigentes.





UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE
RECAMBIOS ORIGINALES

La Monferrina

“La Monferrina” declina toda la responsabilidad por el uso de recambios que no sean originales.

La sustitución de las piezas de recambio ha de ser efectuada exclusivamente por técnicos de “La Monferrina” o por técnicos autorizados por la misma empresa.

La Monferrina
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy
Tel (0141) 27 32 32 - Fax (0141) 27 54 85

Model			
Serial Number		V	
Year		Hz	

— **CE** —

Comprobar que el voltaje de la toma de corriente corresponde al indicado en la placa de identificación de la máquina.

Placas y símbolos de seguridad



A la máquina se aplican unas etiquetas autoadhesivas con los símbolos y/o mensajes de seguridad.

En esta página se indica su ubicación exacta y naturaleza del peligro.

ATENCIÓN

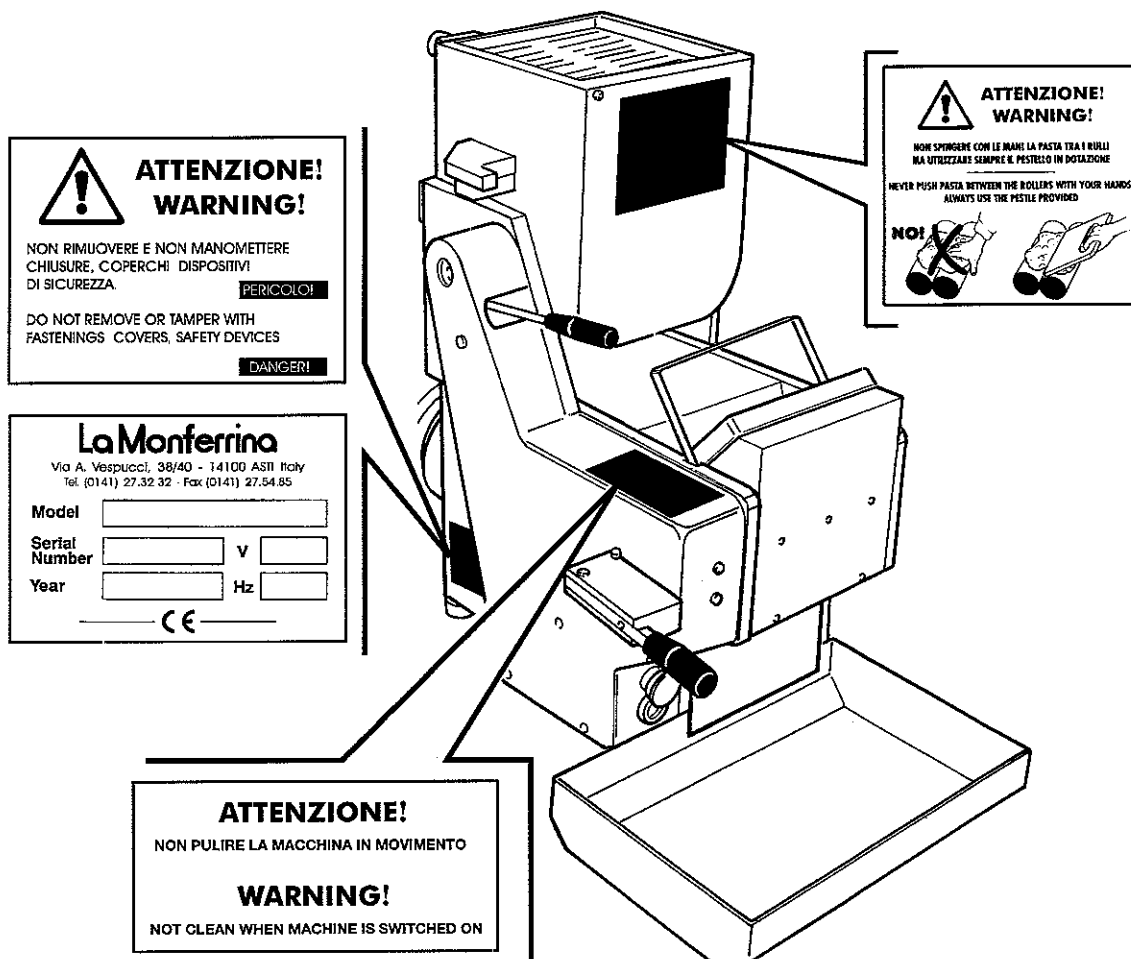
Comprobar que todos los mensajes de seguridad son fáciles de leer.

Limpiarlos utilizando un trapo, agua y jabón.

No utilizar disolventes, gasóleo o gasolina.

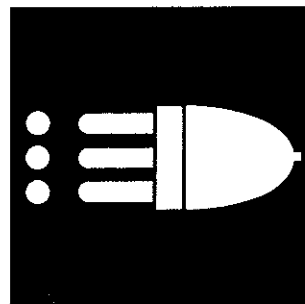
Sustituir las etiquetas dañadas solicitándolas al distribuidor "La Monferrina".

Si una etiqueta se encuentra en una pieza que ha de sustituirse, comprobar que se aplica una nueva etiqueta en la nueva pieza.



3

Sección de Instalación



Nota:

**Para la instalación de los grupos opcionales véase
la sección 8**



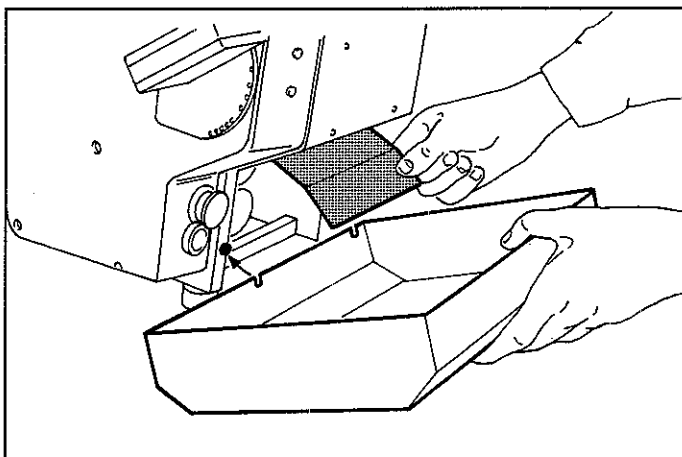
Instalación

- Colocar la máquina sobre una mesa perfectamente plana.
- La máquina no lleva clavija de conexión a la toma de corriente, por lo tanto un electricista tendrá que ocuparse de montar la clavija adecuada.

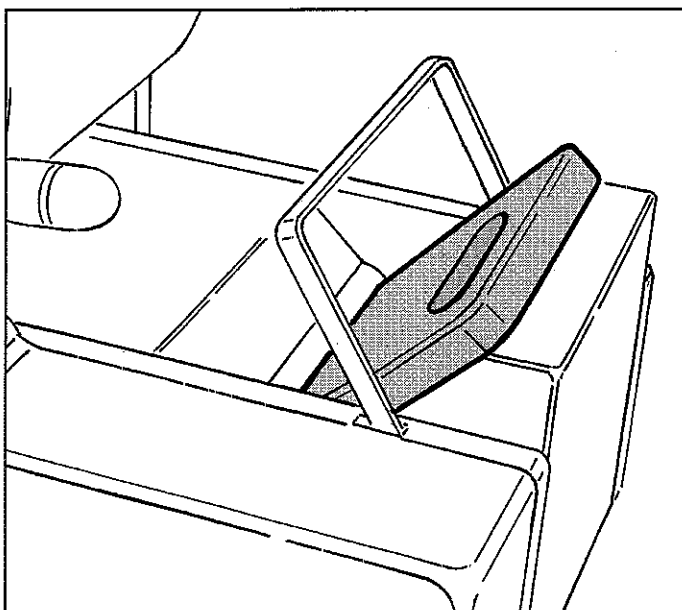
ADVERTENCIA



“La Monferrina” declina toda responsabilidad por conexiones incorrectas o por el uso de clavijas no adecuadas a la instalación.



Levantar la tapa indicada en la figura y colocar el contenedor para la recogida de la hoja haciendo coincidir los dos pernos presentes en la máquina con los dos avellanados del contenedor. Volver a bajar la tapa.



Cerciorarse de que la maja está colocada correctamente en la máquina como se indica en la figura.



ATENCIÓN

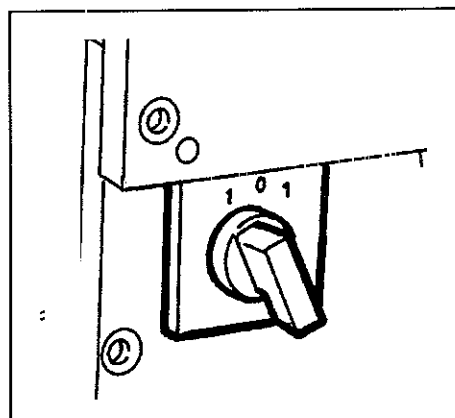
Antes de poner en marcha la máquina asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de identificación corresponda al de red.



Comprobación de los microinterruptores de seguridad

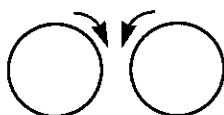
Comprobar periódicamente el buen funcionamiento de los microinterruptores de seguridad.

- Alimentar la máquina pulsando el interruptor general.
La posición 1 derecha o izquierda del indicador sirve a fin de no tener que intervenir en el enchufe para invertir las fases de alimentación del motor.

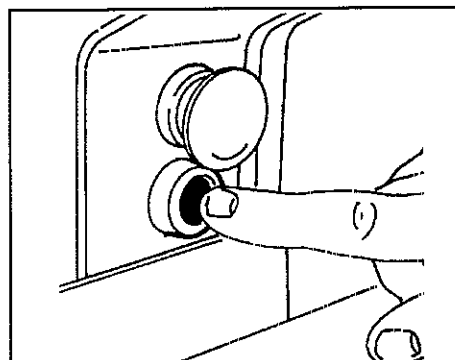


ATENCIÓN

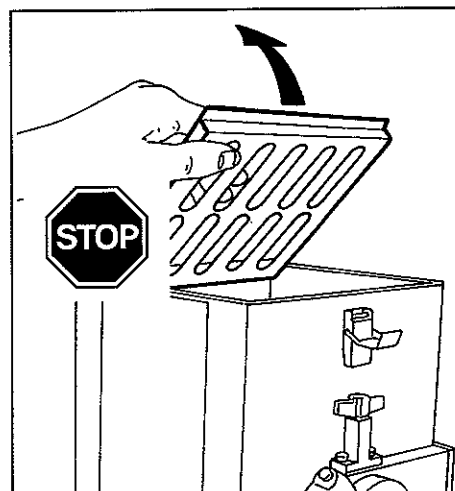
Al cambiar el punto de alimentación de la máquina se deberá controlar que el sentido de rotación de los rodillos sea correcto.

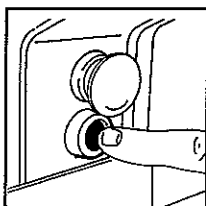


- Apretar el pulsador verde de arranque de la máquina.

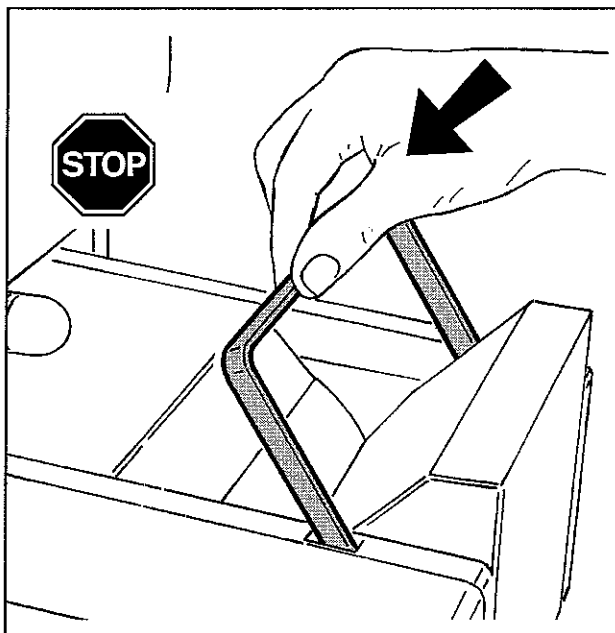


Abrir la tapa del depósito amasador: la máquina se tendrá que parar.

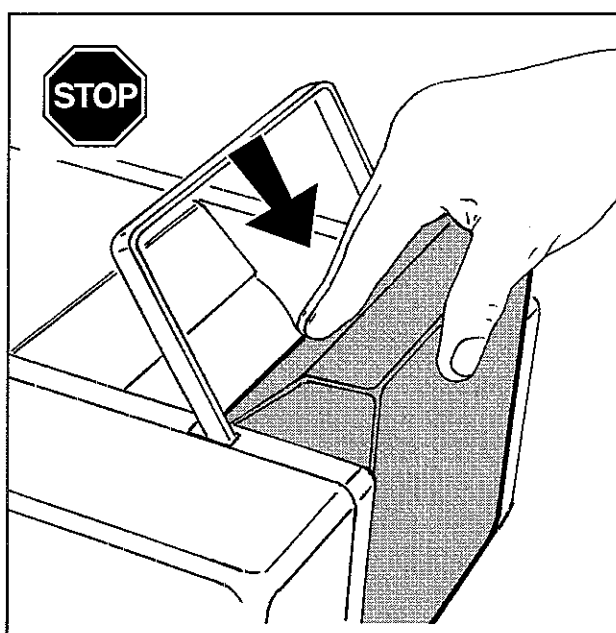




Apretar el pulsador verde de arranque de la máquina



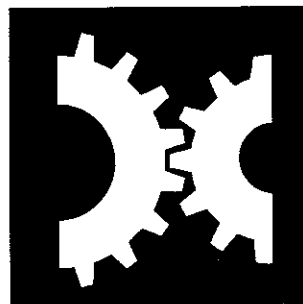
Empujar hacia el interior la varilla de seguridad: la máquina se tendrá que parar.



Presionar el cárter en el sentido indicado por la flecha que aparece en la figura: la máquina se deberá detener.

4

Sección de Funcionamiento

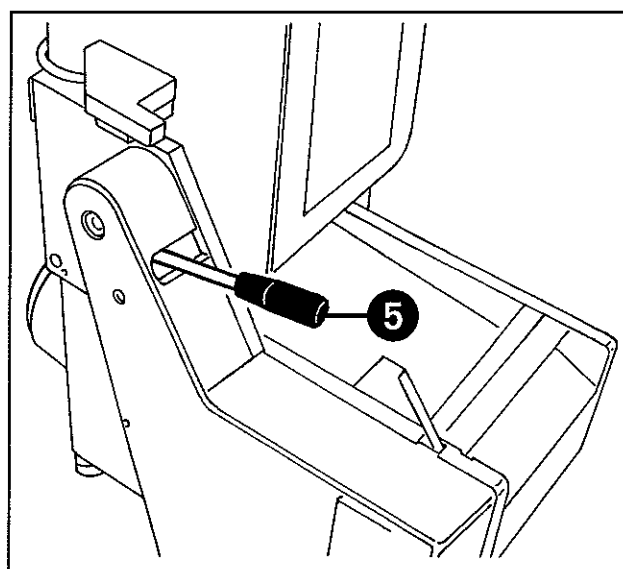
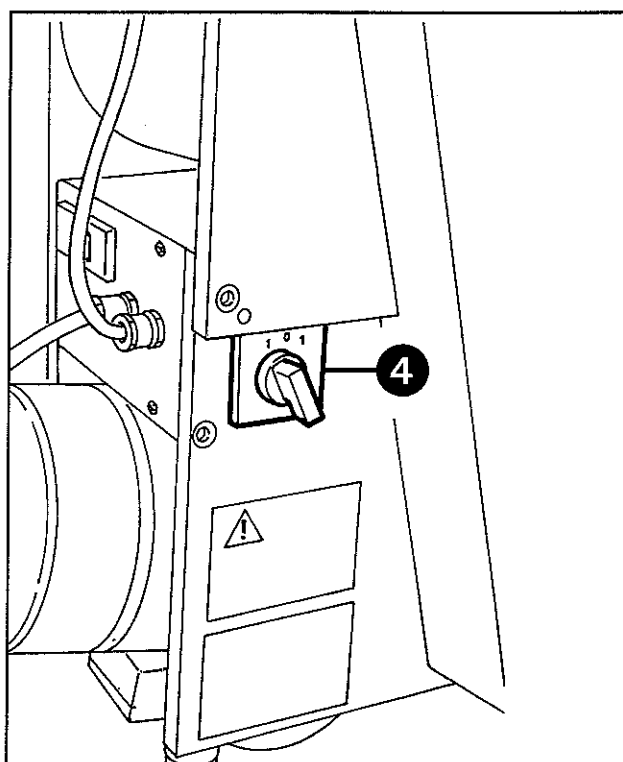
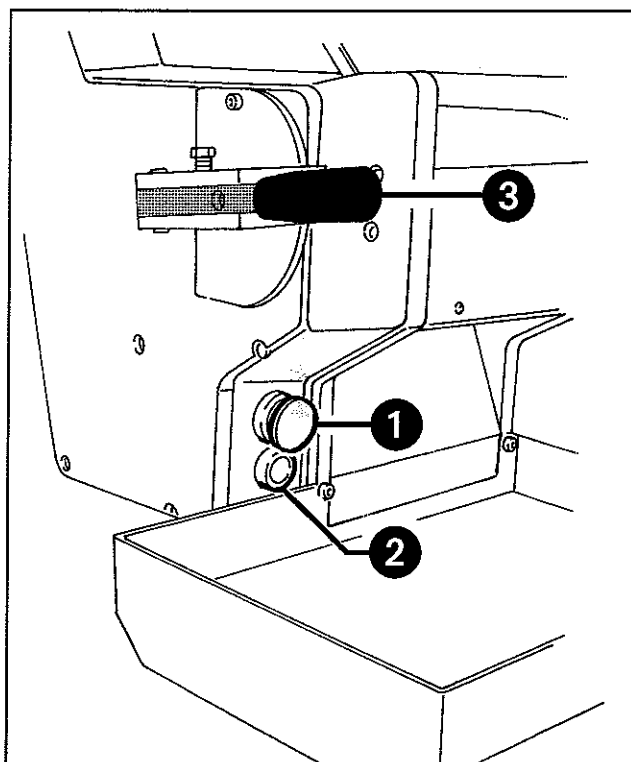


Nota:

Para la instalación de los grupos opcionales véase la sección 8



Descripción de los mandos



- ① Pulsador de STOP / EMERGENCIA
- ② Pulsador luminoso verde de ARRANQUE
- ③ Palanca de regulación rodillos
- ④ Interruptor general (invertidor del sentido de marcha)
- ⑤ Palanca de acoplamiento del eje amasador



- **Antes del ciclo**

- Comprobar que el interruptor general ④ está en la posición cero (0).
- Comprobar que se han respetado todas las precauciones descritas en la sección de Seguridad.

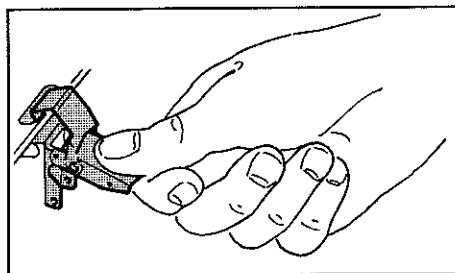
- **Ciclo de trabajo**

- Abrir la tapa y llenar el depósito amasador con los ingredientes básicos, harina y/o sémola de trigo duro, agua y/o huevos.
Se aconseja pesar siempre la cantidad de harina y/o sémola de trigo duro que se introduce en el depósito para poder establecer la cantidad exacta del líquido que se ha de añadir (agua y/o huevos).
Romper los huevos en un recipiente a parte para poder eliminar posibles fragmentos de la cáscara.
Además, se aconseja batir los huevos mezclando bien la yema y la clara.

Nota:

Leer los consejos sobre la producción de la pasta al principio del manual.

Cerrar la tapa de plexiglás transparente fijándola con el gancho de seguridad.

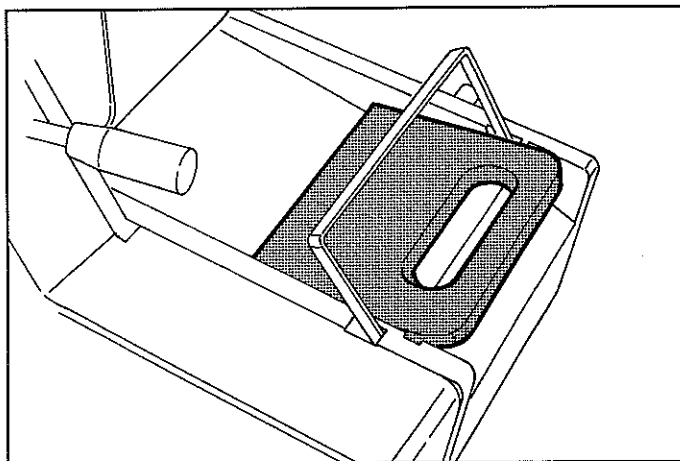


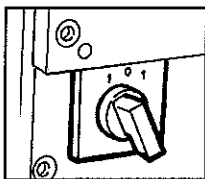
ATENCIÓN

¡Queda rigurosamente prohibido quitar la tapa del depósito amasador y/o intervenir sin autorización en el microinterruptor de seguridad!

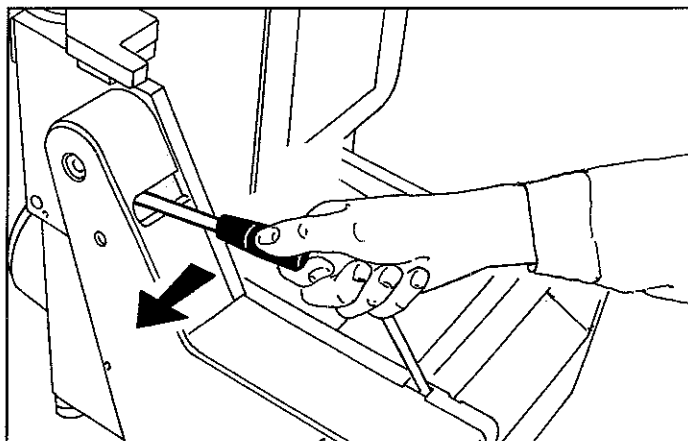


Durante la operación de amasado la “maja” ha de estar colocada siempre en su alojamiento.

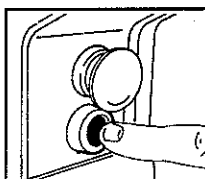




Pulsar el interruptor general ④ para alimentar la máquina.



Colocar la palanca ⑤ hacia el exterior de la máquina introduciendo así el eje amasador.



Poner en marcha la máquina apretando el pulsador verde ②.

A los 10 minutos aproximadamente, la masa estará lista.

ATENCIÓN

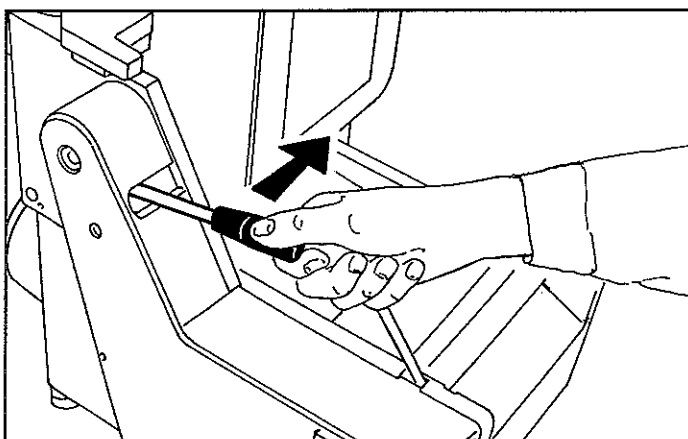
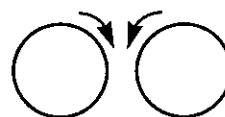


No utilizar indumentos amplios o elementos que sobresalgan y que puedan pillarse en la máquina.

ADVERTENCIA



Apretando el pulsador verde ② de puesta en marcha de la máquina, los rodillos han de girar en el sentido indicado en la figura. Si los rodillos giran en el sentido opuesto habrá que girar la manilla del interruptor general hacia la parte opuesta.

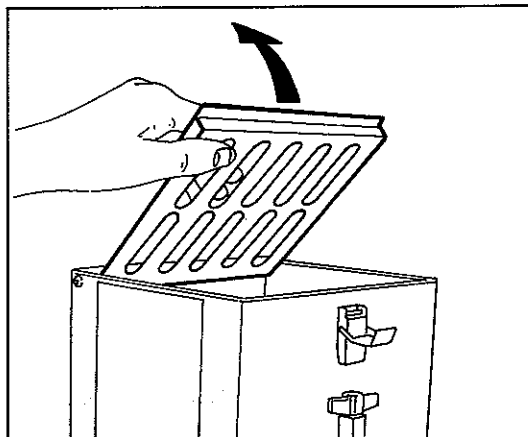


Una vez terminada la operación de amasado habrá que:

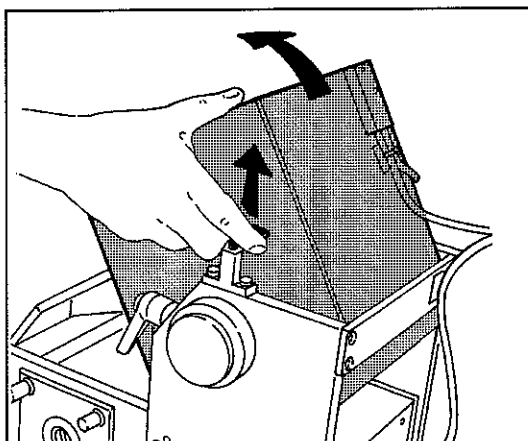
Colocar la palanca ⑤ hacia el interior de la máquina.



Abrir la tapa del depósito

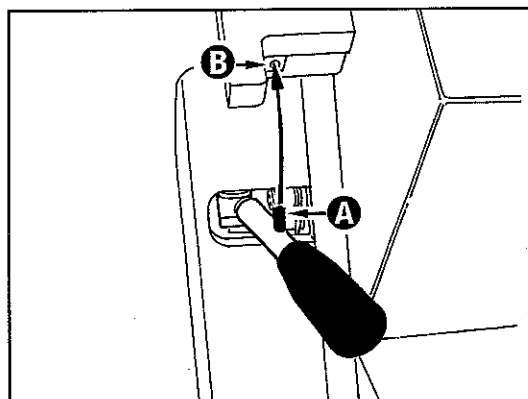


Levantando la palanca indicada en la figura y girar completamente el depósito amasador.

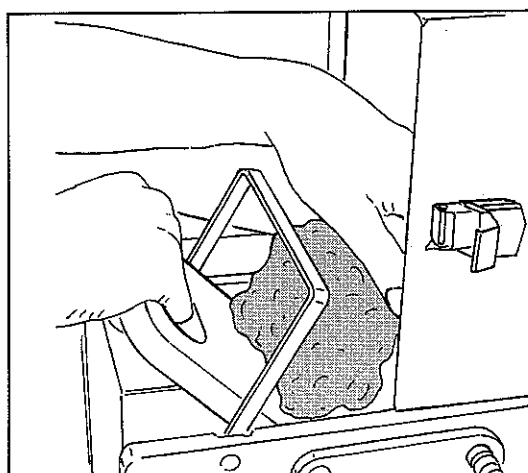


Hacer coincidir el perno A presente en la palanca con el orificio B del depósito amasador.

Bajando el depósito el perno A ha de entrar completamente en el orificio B.



Hacer bajar la masa entre los rodillos.
Extraer la maja de su alojamiento y utilizarla para empujar entre los rodillos la masa.

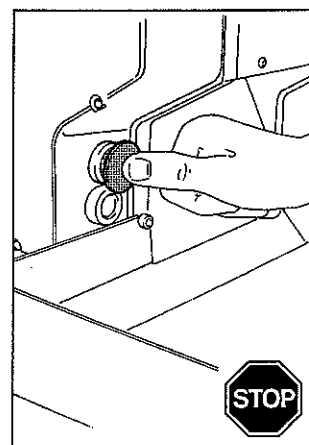
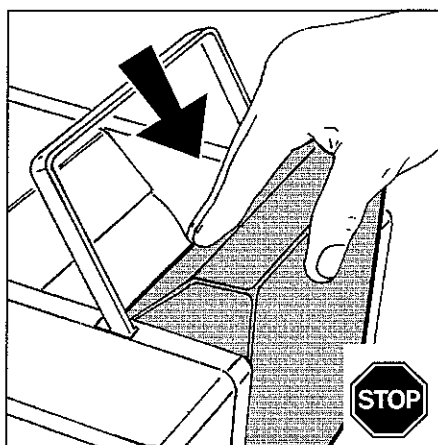
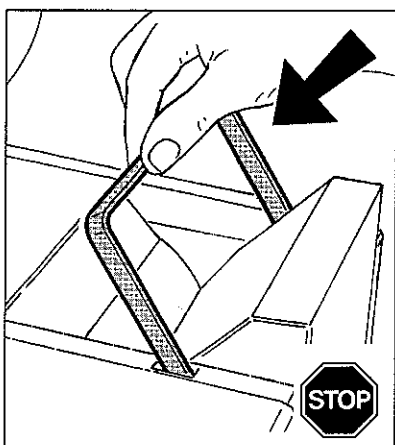


ATENCIÓN

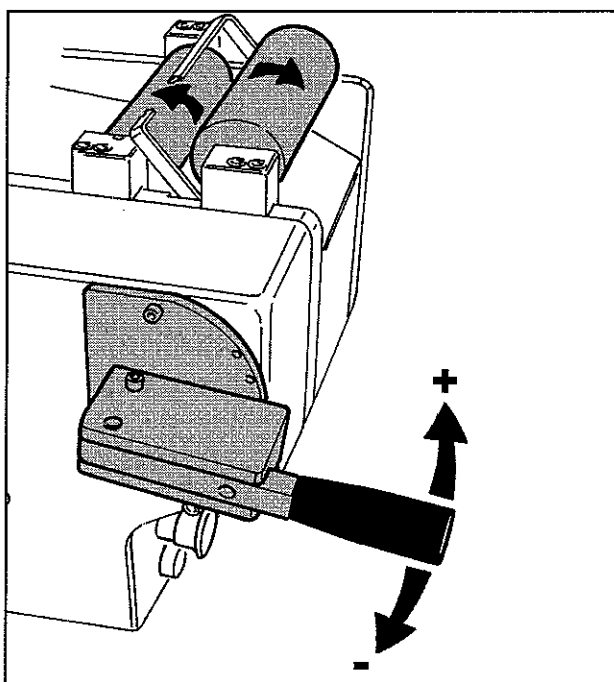
No usar nunca las manos para empujar la pasta entre los rodillos sino servirse exclusivamente de la “maja” suministrada que, después del uso, se colocará en su alojamiento.



ATENCIÓN

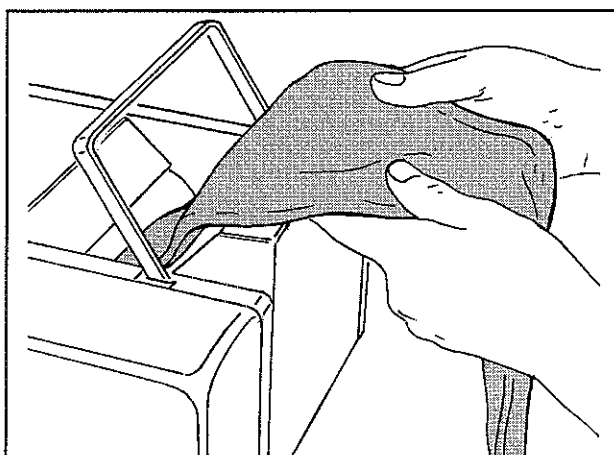


En caso de emergencia bloquear la máquina interviniendo en la varilla, en el cárter o mediante el botón rojo fungiforme (véase figura).



Regulación de la distancia entre los rodillos

Para regular la distancia entre los rodillos, o sea el espesor de la hoja, mover la palanca indicada en la figura.



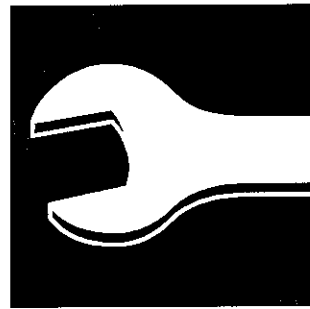
Se aconseja hacer pasar varias veces la hoja por los rodillos regulando gradualmente su espesor.

Nota:

Véase "Consejos sobre la producción de la pasta".

5

Sección del Mantenimiento





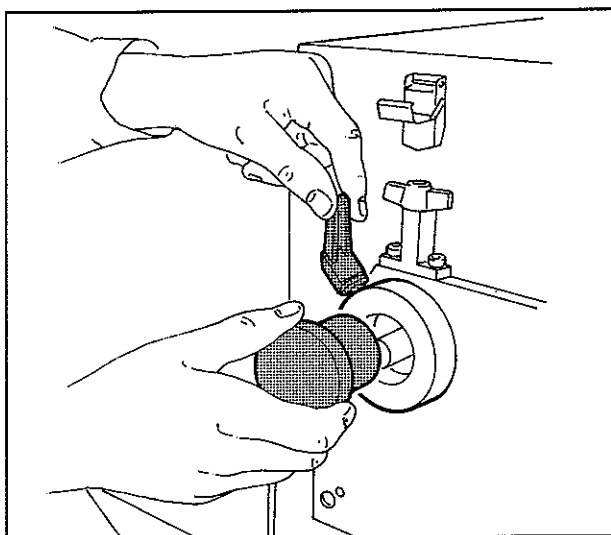
ATENCIÓN

¡Antes de comenzar las operaciones de mantenimiento desenchufar la clavija de la toma de corriente!

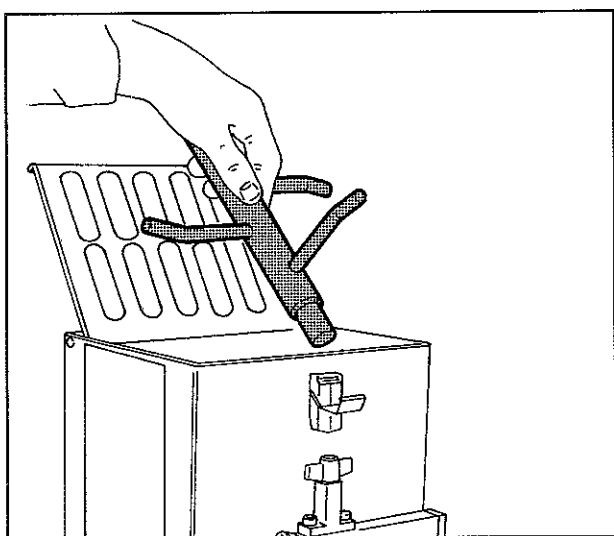
No poner nunca en marcha la máquina durante las operaciones de mantenimiento como limpieza, engrase y lubricación.



Para facilitar la limpieza dentro del depósito amasador habrá que desmontar el eje de la siguiente forma:



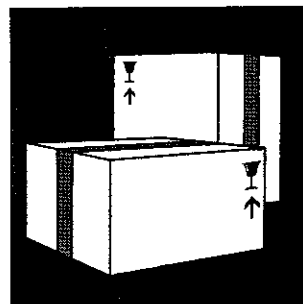
Girar hacia arriba, hacia la izquierda, la palanca de bloqueo y extraer la tuerca.



Extraer desde arriba el eje amasador. Limpiar el interior del depósito y el eje quitado con una esponja húmeda. Volver a montar el eje con su tuerca cerrando la palanca de bloqueo.

6

Sección de las Piezas de recambio



Para la asistencia técnica



Las piezas de recambio que se describen en esta sección han de ser sustituidas exclusivamente por técnicos autorizados por “La Monferrina”.

Ponerse en contacto con “La Monferrina”

Tel. (0141) 273232

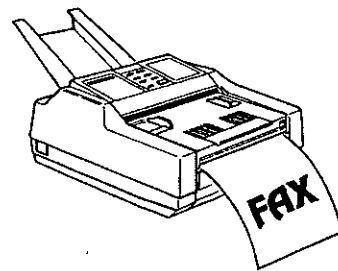
para informarse sobre los nombres de los técnicos de mantenimiento autorizados de su zona.

Para solicitar piezas de recambio es preciso fotocopiar el formulario adjunto y enviarlo por fax, relleno a máquina en todas sus partes, a:

La Monferrina s.n.c
Ufficio Tecnico Ricambi
Fax 0141/275485



Tel. (0141) 273232 - Fax (0141) 275485



A la atención del Sr.

Orden de compra de piezas de recambio

--

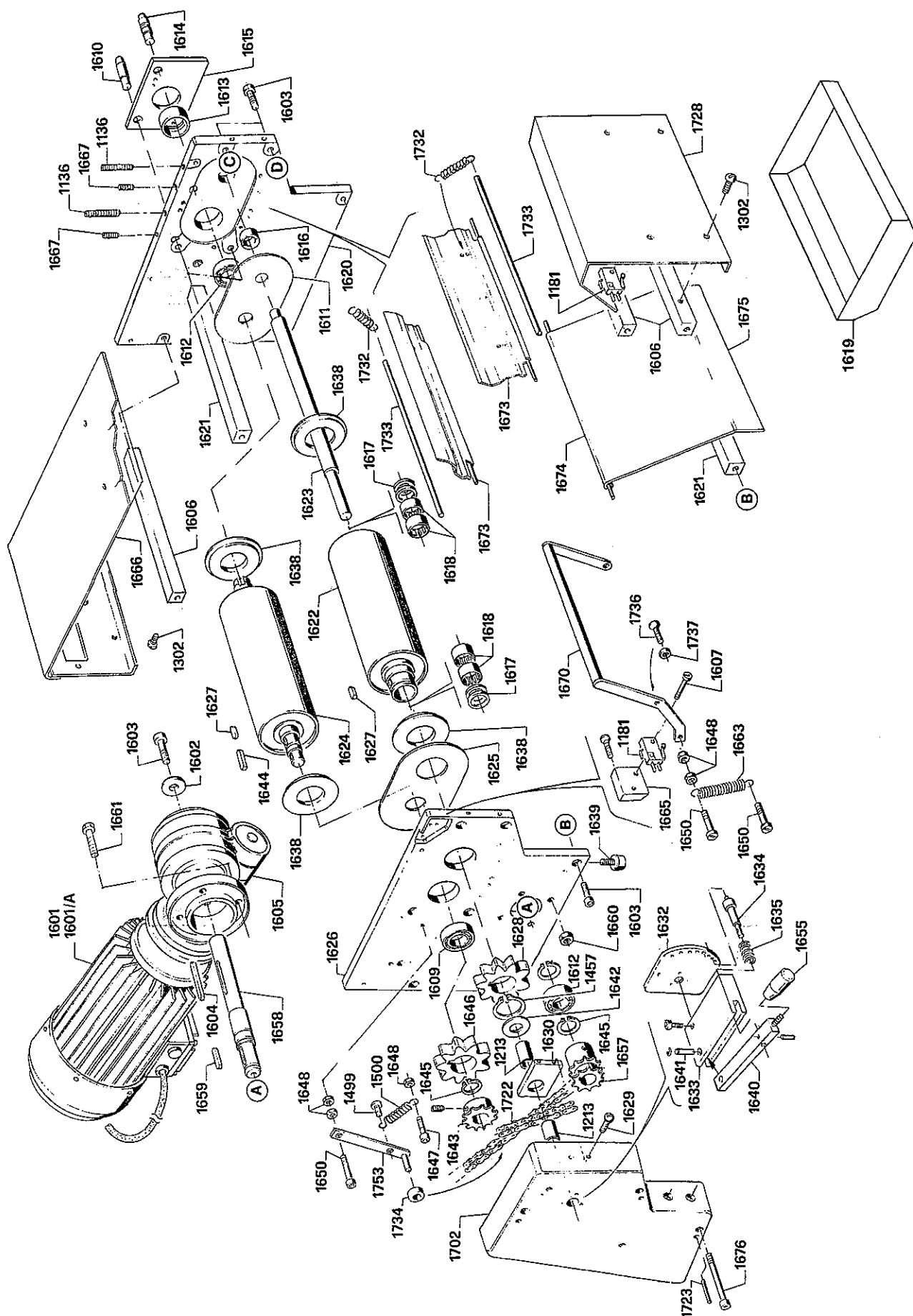
--

11/11/2019



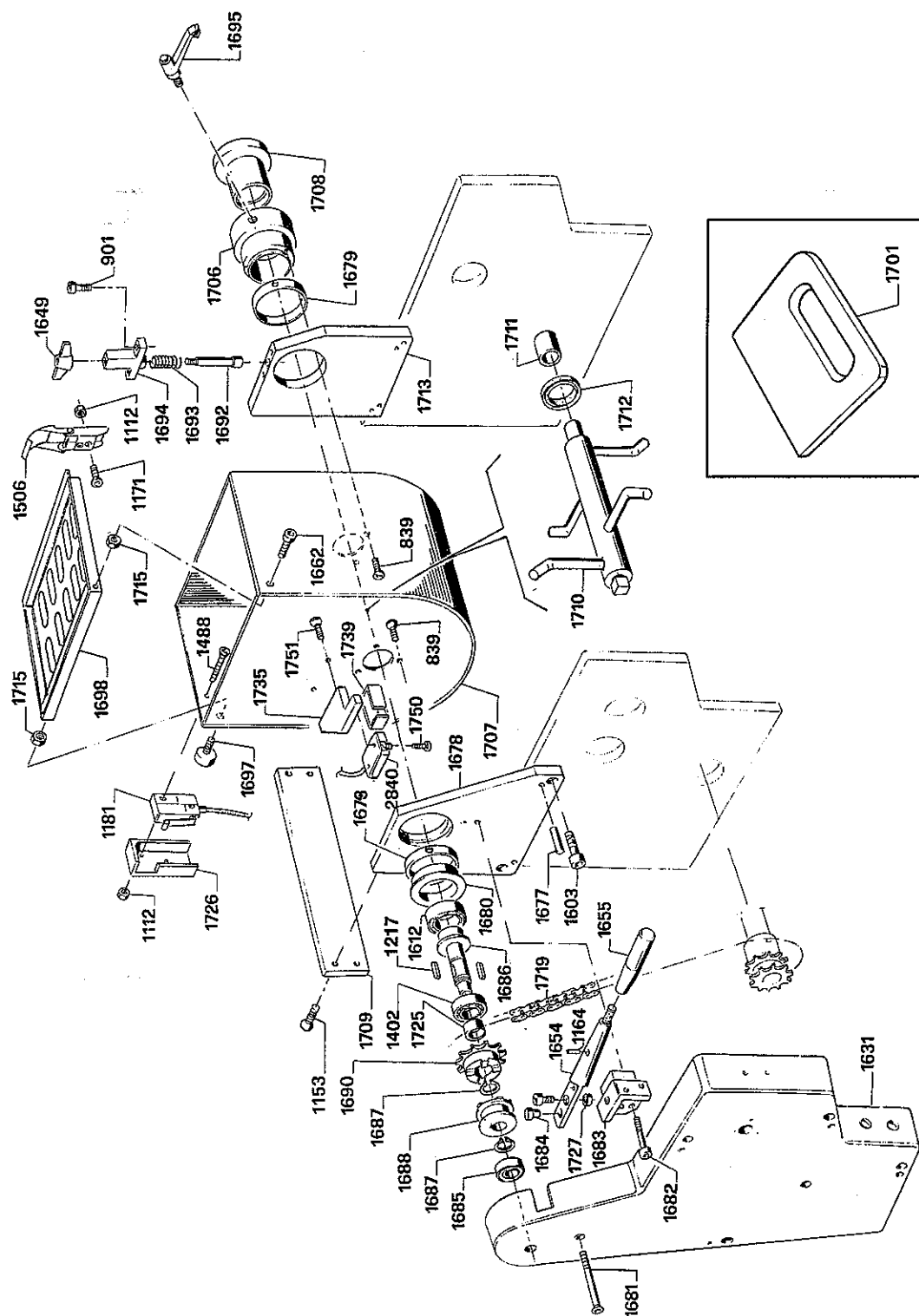
--

[illegible]



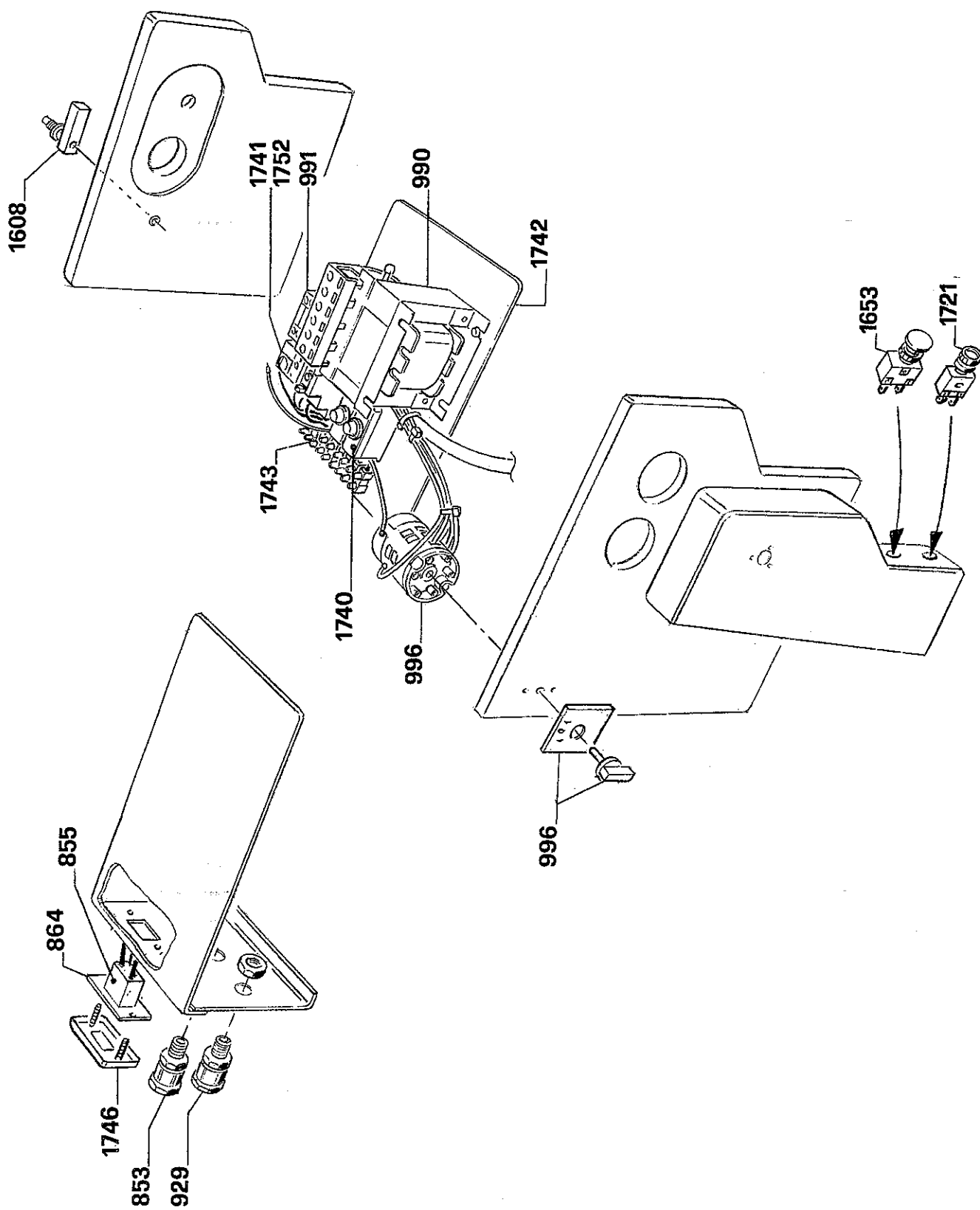
Código	Descripción
1118	Tornillo
1133	Tornillo
1136	Pasador
1162	Tornillo
1181	Microinterruptor
1213	Casquillo
1302	Tornillo
1457	Anillo seeger
1512	Arandela
1601	Motor eléctrico 380 V
1601/a	Motor eléctrico 220 V
1602	Arandela
1603	Tornillo
1604	Lengüeta
1605	Reductor
1606	Separador
1607	Tornillo
1609	Rodamiento
1610	Perno
1611	Anillo de apoyo
1612	Rodamiento
1613	Casquillo
1614	Perno
1615	Chapita
1616	Casquillo excéntrico
1617	Anillo de estanqueidad
1618	Rodamiento
1619	Recipiente
1620	Lateral dcho.
1621	Separador
1622	Rodillo delantero
1623	Eje excéntrico
1624	Rodillo trasero
1625	Anillo de apoyo
1626	Lateral dcho.
1627	Lengüeta
1628	Engranaje
1629	Tornillo
1630	Abrazadera
1632	Posicionador rodillo
1633	Bloque
1634	Perno
1635	Muelle para palanca
1636	Pomo
1637	Maja
1643	Piñón

Código	Descripción
1647	Tornillo
1648	Tuerca
1638	Disco
1639	Pie
1640	Palanca
1641	Perno
1642	Arandela
1645	Anillo seeger
1646	Engranaje
1648	Tuerca
1650	Tornillo
1651	Anillo Seeger
1652	Casquillo
1655	Empuñadura
1657	Piñón
1658	Eje
1659	Lengüeta
1660	Tuerca hexagonal
1661	Tornillo
1663	Muelle
1665	Taco
1666	Cárter
1667	Pasador
1670	Palanca emergencia
1672	Cárter
1673	Rasqueta
1674	Varilla
1675	Rampa
1676	Tornillo
1699	Taco
1734	Rodillo
1722	Cadena
1723	Clavija cilíndrica
1732	Muelle
1733	Varilla
1736	Tornillo
1737	Tuerca
1738	Anillo
1747	Placa
1748	Tuerca hexagonal
1749	Pasador
1753	Brazo tensor de cadena



Código	Descripción
839	Tornillo
901	Tornillo
1112	Tuerca
1153	Tornillo
1164	Clavija cilíndrica
1171	Tornillo
1181	Microinterruptor
1402	Rodamiento
1488	Tornillo
1506	Cierre rápido
1603	Tornillo
1612	Rodamiento
1631	Cárter
1649	Tuerca de mariposa
1654	Palanca
1655	Empuñadura
1662	Tornillo
1677	Clavija
1678	Soporte
1679	Casquillo
1680	Casquillo
1681	Tornillo
1682	Tornillo
1683	Bloque
1684	Perno
1685	Rodamiento
1686	Eje
1687	Anillo seeger
1688	Bobina
1690	Piñón
1692	Perno
1693	Muelle
1694	Bloque
1695	Manilla
1697	Levas
1698	Tapa
1701	Mano de mortero
1706	Tuerca
1707	Depósito amasadora
1708	Pomo
1709	Travesaño
1710	Eje amasador
1711	Casquillo
1712	Retén
1713	Soporte
1715	Tuerca

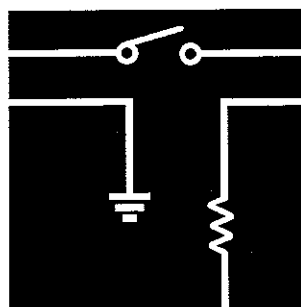
[illegible]



[illegible][illegible]

7

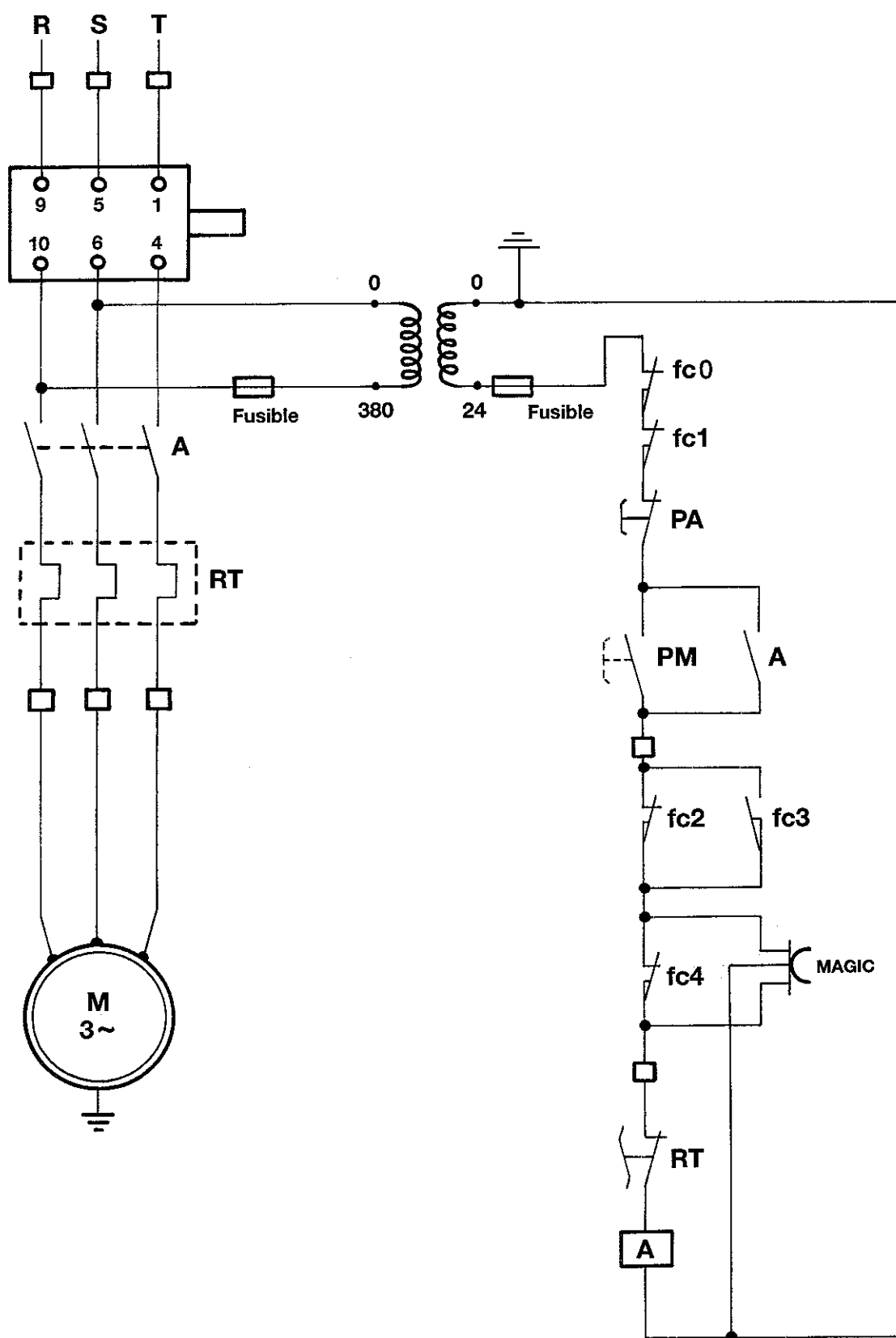
Sección de los esquemas eléctricos



Para la asistencia técnica



Esquema eléctrico 380 V trifásico



8

Sección Grupos opcionales



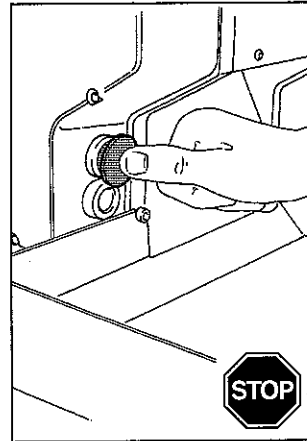
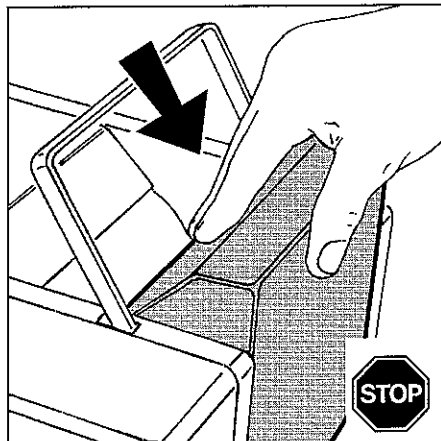
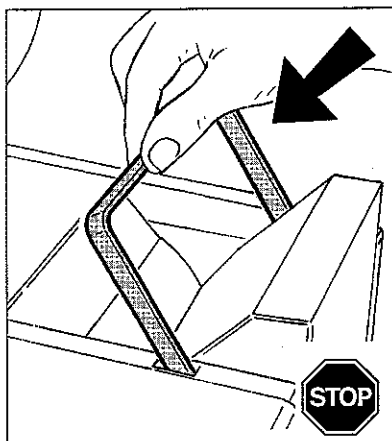
Grupo para ravioles	pag. 45
Grupo para tallarines	pag. 59
Grupo extrusor	pag. 65
Grupo para ñoquis con tornillo sinfín	pag. 79
Grupo para ñoquis a presión	pag. 87

Seguridad



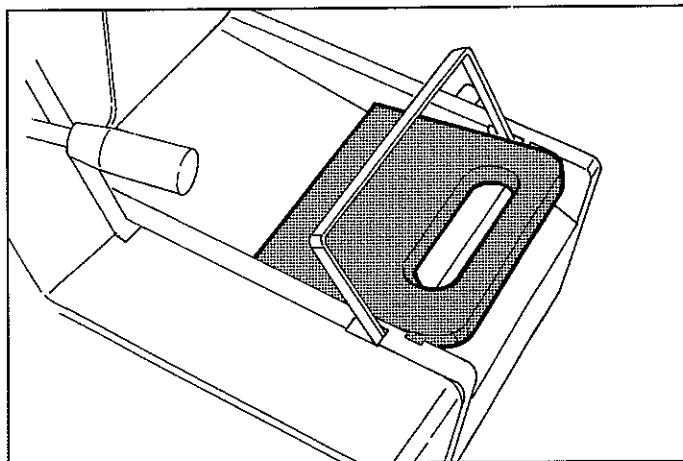
Antes de utilizar los grupos opcionales leer atentamente la “información importante sobre la seguridad” contenida en las páginas 8 y 9.

ATENCIÓN



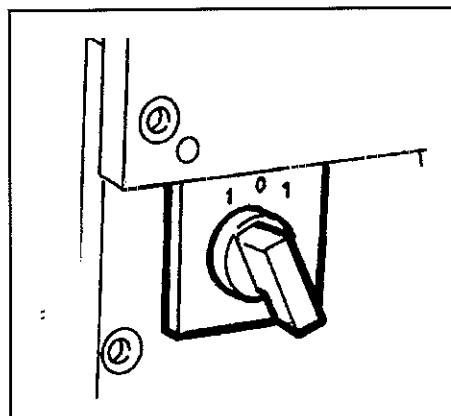
En caso de emergencia bloquear la unidad que está activada interviniendo en la varilla, en el cárter o mediante el botón rojo fungiforme presentes en la máquina base P. NUOVA (véase figura).

Al usar los grupos opcionales, la “maja” estará colocada siempre en su alojamiento de la máquina básica P. NUOVA.

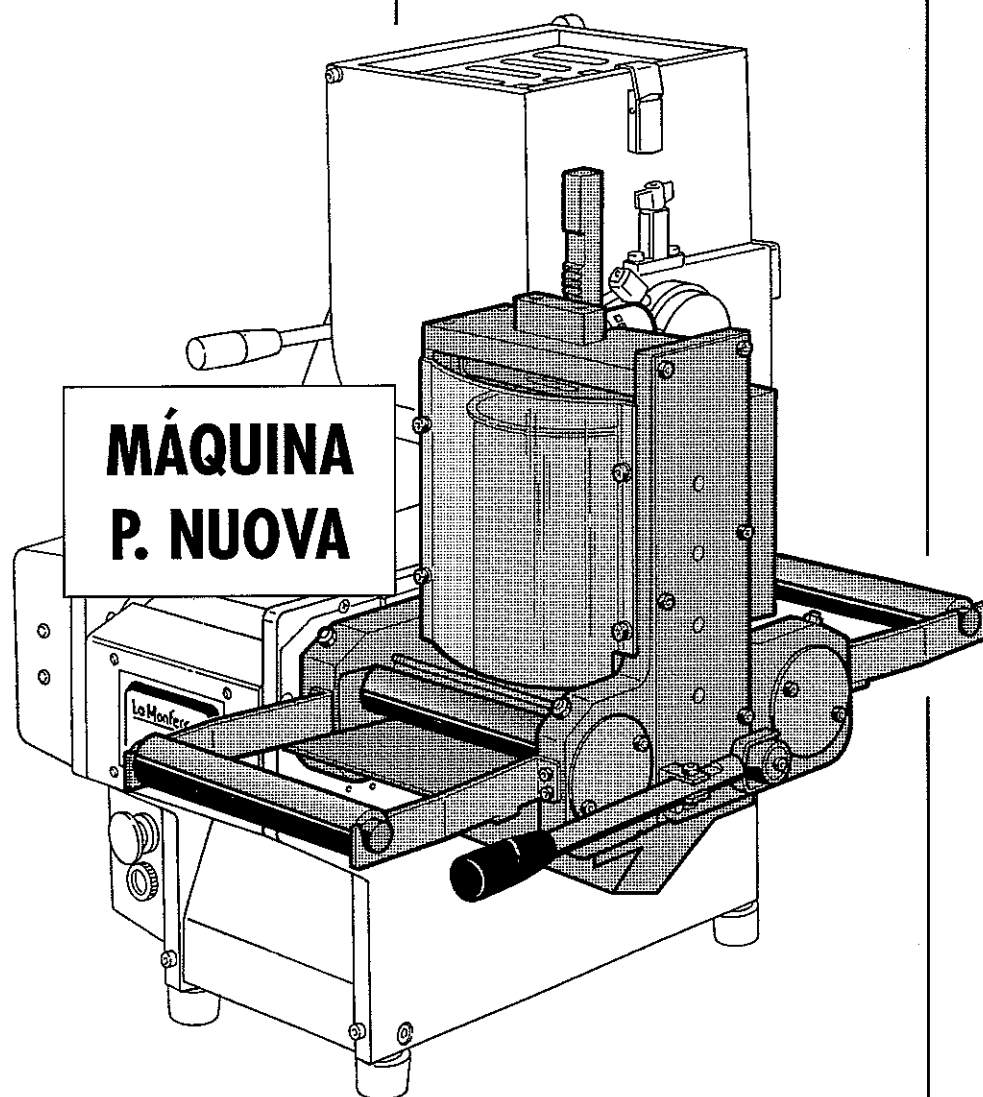


ADVERTENCIA

Comprobar el sentido exacto de rotación de los órganos mecánicos que se encuentran en el “grupo opcionales” montados en la máquina. Si giran en sentido contrario mover el inversor situado en la máquina básica P. NUOVA.



Grupo para ravioles

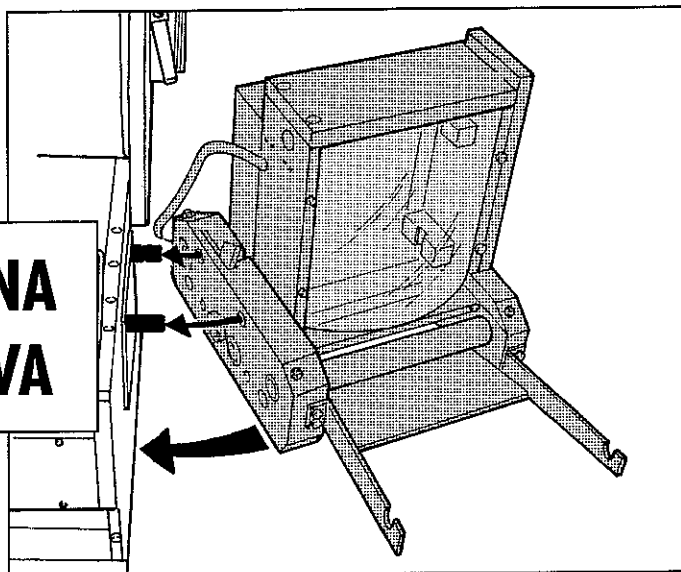


**MÁQUINA
P. NUOVA**



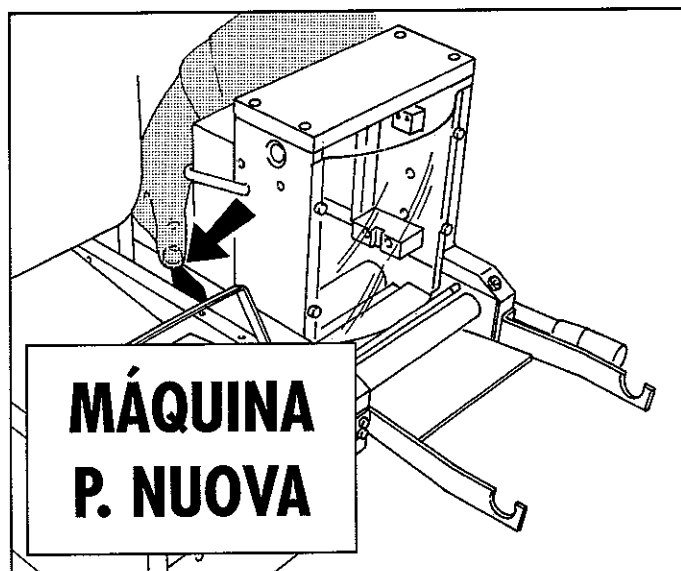
Instalar el “grupo para raviolos” introduciéndolo a fondo en los dos pernos que se encuentran en la máquina básica P. NUOVA.

**MÁQUINA
P. NUOVA**

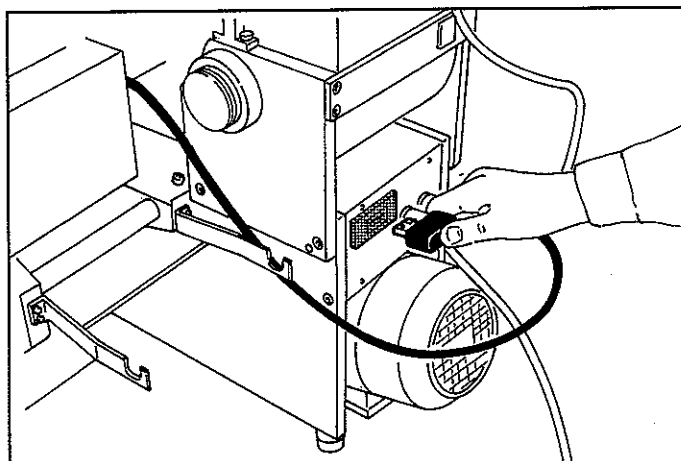


Bajar y apretar completamente la palanca de seguridad para bloquear el grupo a la máquina.

**MÁQUINA
P. NUOVA**

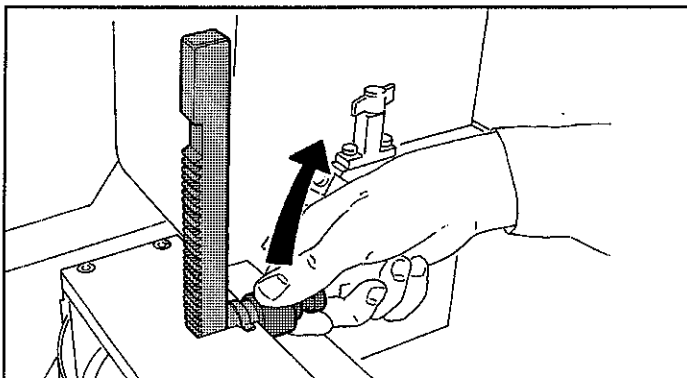


Enchufar la clavija a la toma de corriente situada en el dorso de la máquina básica P. NUOVA.

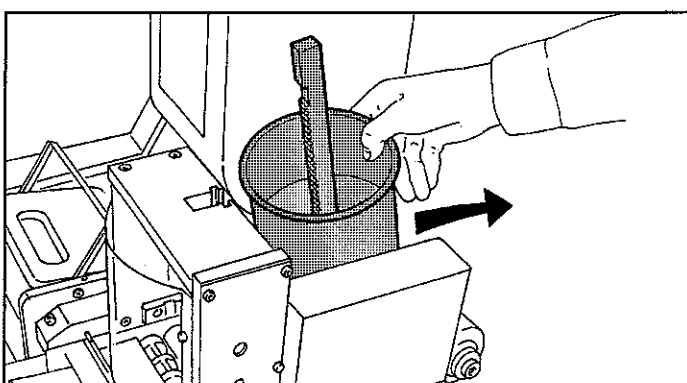




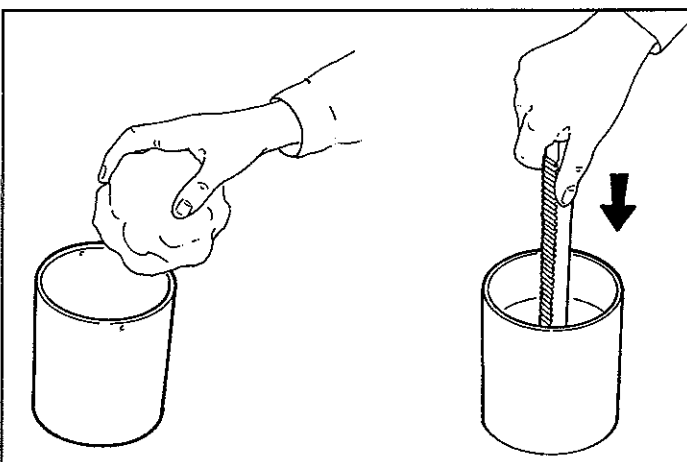
Antes del ciclo



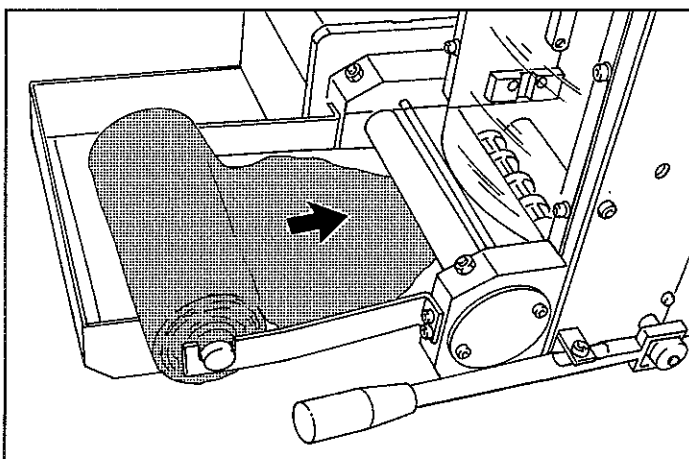
Quitar el cerrojo de bloqueo de la cremallera.



Abrir la tapa trasera y extraer el contenedor con la varilla de cremallera.
Cerrar la tapa.

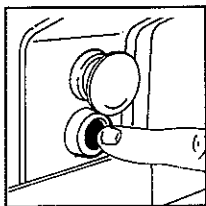


Llenar el contenedor con el relleno que se desee para los raviolos, introducir la varilla de cremallera apretando hasta el fondo para compactar bien el relleno.



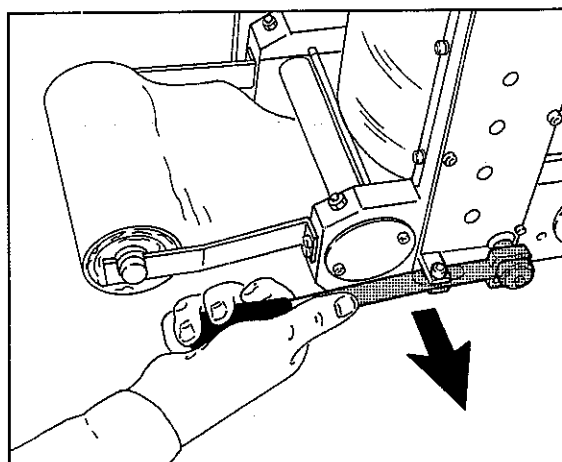
Enrollar la lámina unos 3 mm. de grosor, que ya se había obtenido anteriormente con la P. NUOVA, en los dos rodillos de madera del "grupo para raviolos" (el espesor se calibrará automáticamente durante el funcionamiento). Apoyar los rodillos con la lámina en los soportes. Introducir los dos bordes de la lámina en el grupo tal como indica la flecha de la figura.

Ciclo de trabajo

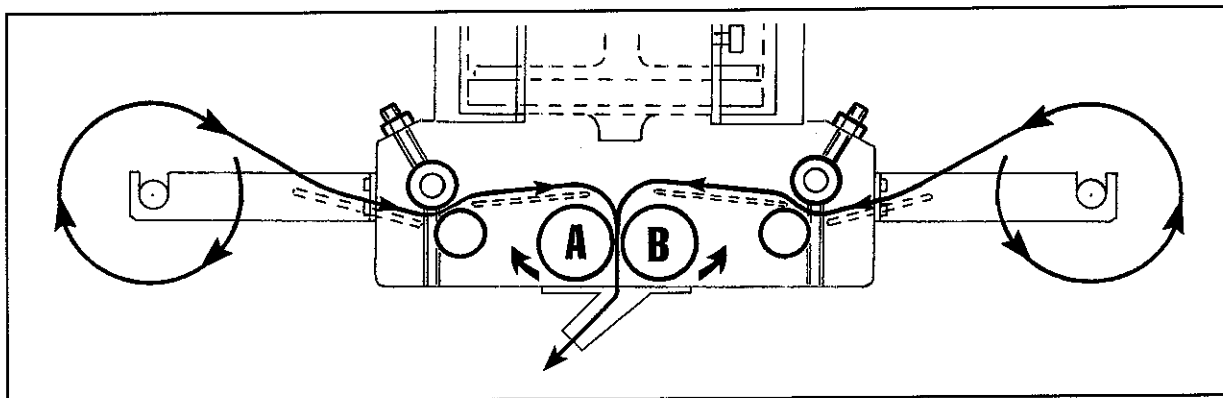


Apretar el pulsador verde de arranque situado en la máquina P. NUOVA.

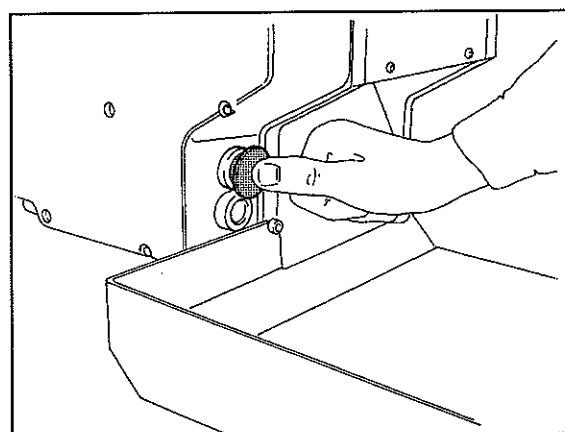
Tirar **completamente** de la palanca de activación del grupo hacia fuera.
(De esta forma se introduce el árbol de transmisión en su alojamiento)

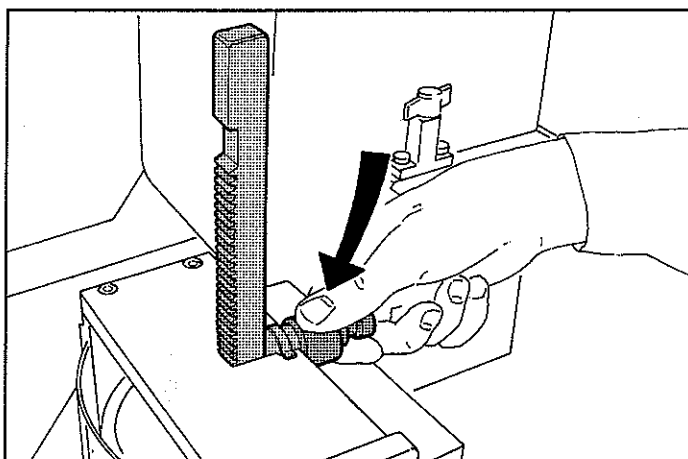


Controlar el sentido exacto de rotación con el esquema siguiente:



Cuando las dos láminas se unan y pasen juntas a través de los dos rodillos A y B detener la máquina apretando el pulsador fungiforme rojo de la máquina P. NUOVA.



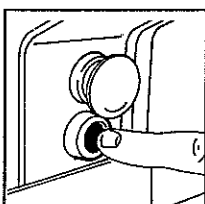


Introducir dentro de la máquina el recipiente llenado previamente, con la varilla de cremallera colocada tal como se indica en la figura.

Cerrar la tapa trasera y montar el cerrojo de bloqueo.

(si el relleno está demasiado duro, el cerrojo detiene la cremallera evitando que se dañe el grupo.)

Suavizar el relleno.



Colocar el cesto de recogida debajo del grupo.

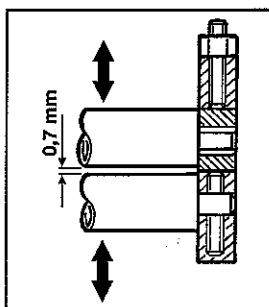
Apretar el pulsador verde de arranque situado en la máquina P. NUOVA. Una vez terminado el tratamiento desactivar el "grupo para ravioles" empujando la palanca de accionamiento hacia dentro; levantar la palanca de bloqueo y extraer el grupo.

ADVERTENCIA



¡No desaccionar la palanca del "grupo para ravioles" sin parar antes la máquina!

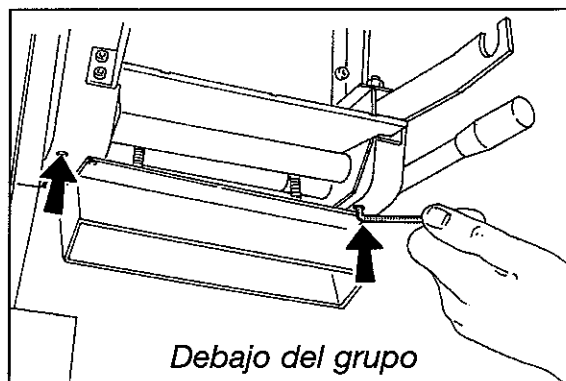
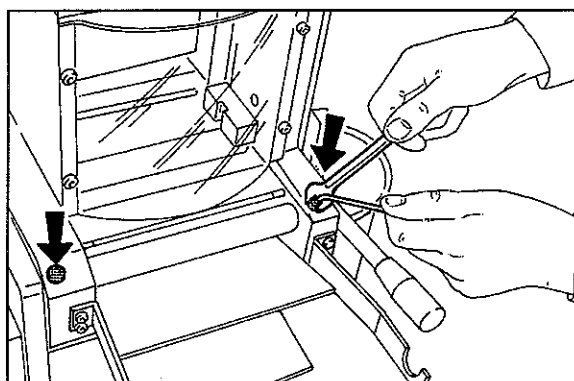
Lavar el recipiente del relleno y con una esponja húmeda limpiar la varilla de cremallera. Quitar los residuos de pasta o relleno que puedan haberse quedado en el grupo.



La distancia de los rodillos, que determina el espesor de la lámina, ya se regula al efectuar el ensayo del grupo sobre una distancia de 0,7 mm. De ser necesario, se podrá restablecer o ajustar el espesor de los rodillos tal como se indica en las figuras de abajo.

Esta operación se realizará con sumo cuidado y por parte de personal preparado.

Regular la distancia entre los dos rodillos actuando en los cuatro puntos que se indican en la figura. (dos tornillos Allen encima del grupo y dos debajo)

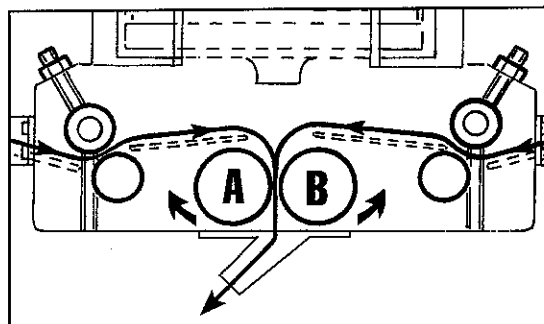


Debajo del grupo



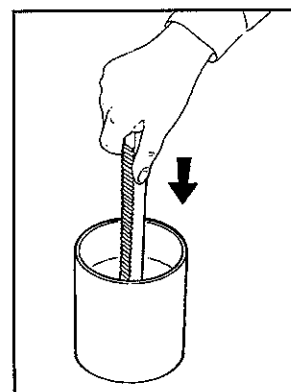
Durante la producción puede pararse el grupo durante algunos segundos para quitar el producto acabado.

Para paradas más largas se aconseja quitar el recipiente con el relleno de su alojamiento y hacer que los bordes de la lámina salgan por entre los rodillos A y B, ya que si se dejan dentro pueden engancharse y provocar problemas para el buen funcionamiento de la máquina.



Utilizando un relleno más húmedo, se obtendrán raviolos que al secarse quedarán blanduzcos, mientras que con un relleno más seco el ravioli queda más hinchado y presentable. Un práctico sistema para espesar el relleno es colocarlo durante 2 ó 3 horas en la nevera (no en el congelador) antes de usarlo (esta solución es muy útil para el relleno de requesón y espinacas).

Para comprobar si el relleno posee la densidad adecuada, actuando como se indica en la figura, el relleno ha de salir por las aperturas de la parte inferior del recipiente. Si el relleno no sale estará demasiado seco, mientras que si sale muy fácilmente estará demasiado líquido.



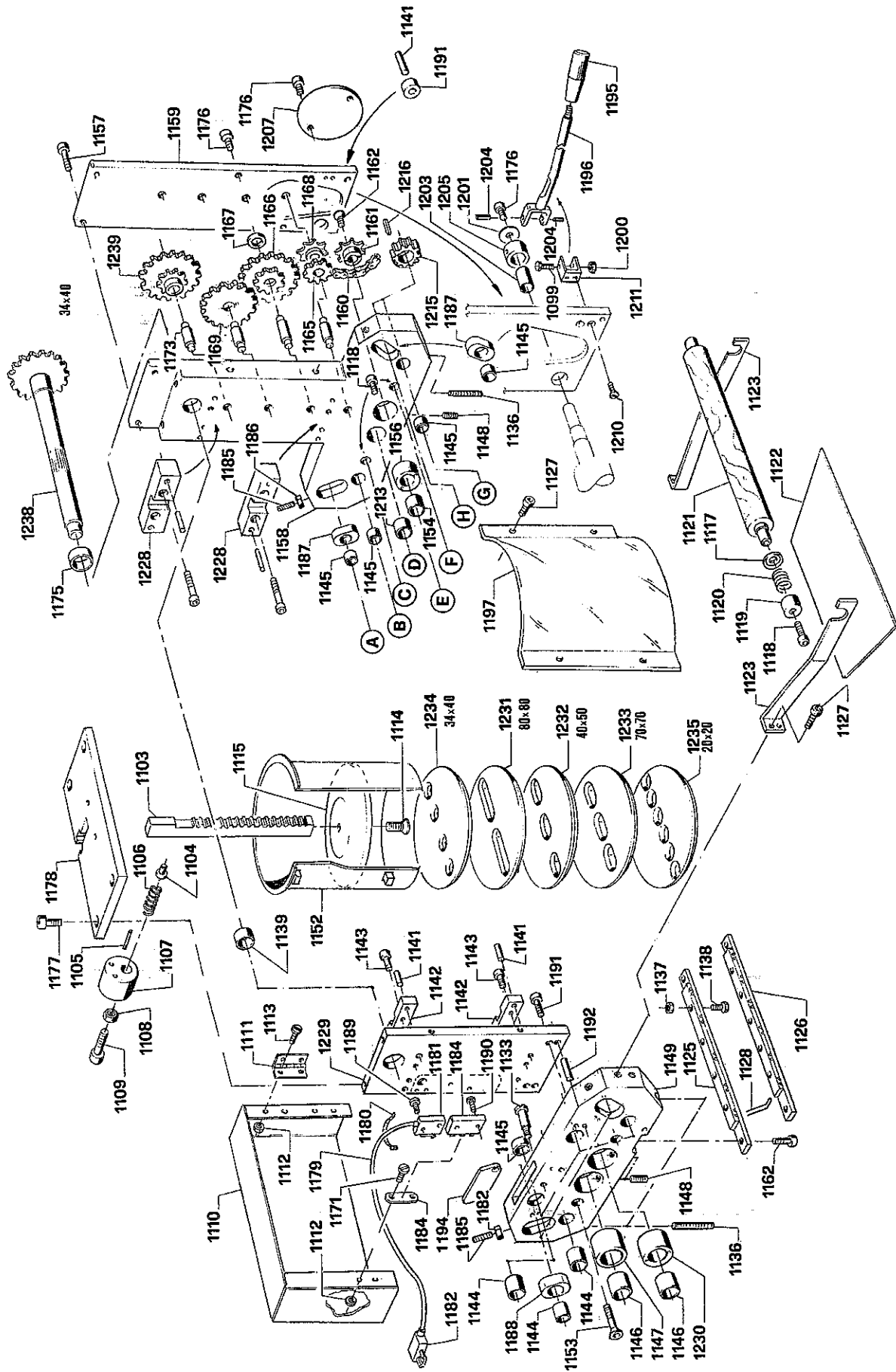
Impedir que se termine la lámina de pasta y que el relleno se cuele por los rodillos ensuciándolos.

Si sucediera esto, desenganchar el grupo de la máquina, invertirlo y limpiarlo esmeradamente, utilizando una esponja húmeda y un cepillo metálico. Los rodillos han de mantenerse siempre muy limpios.

ADVERTENCIA

**El grupo no ha de introducirse en el agua ni meterse en el lavavajillas.
Limpiarlo con una esponja húmeda y un cepillo metálico
para los rodillos impresores.**

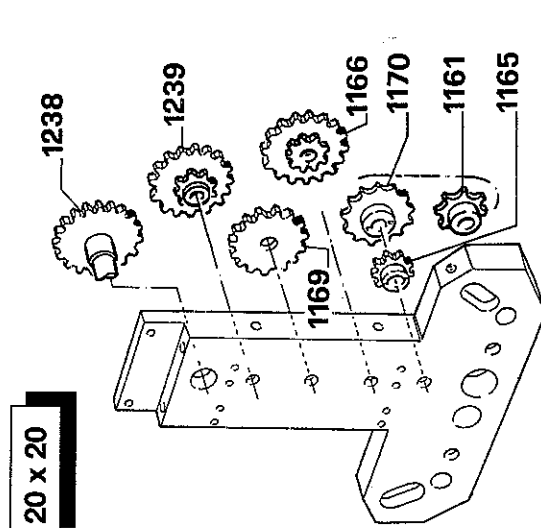
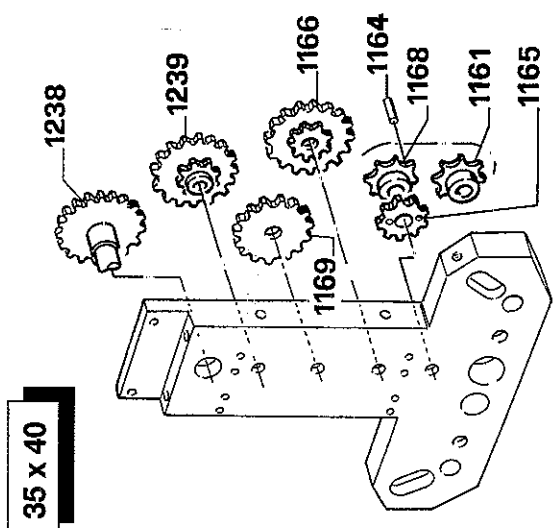
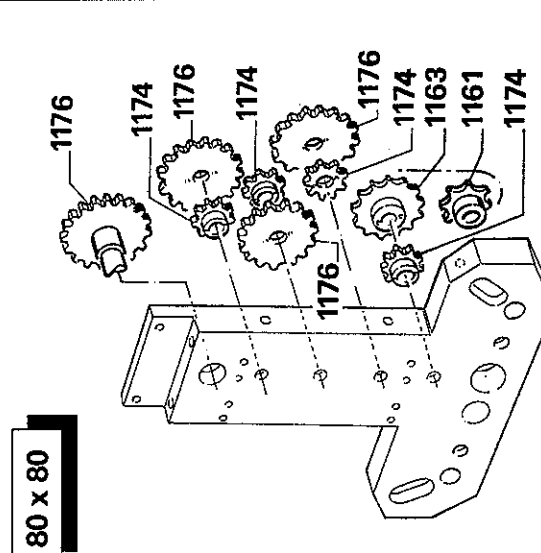
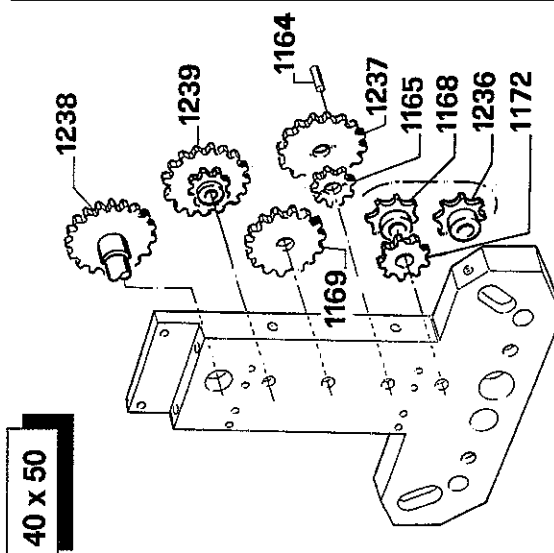
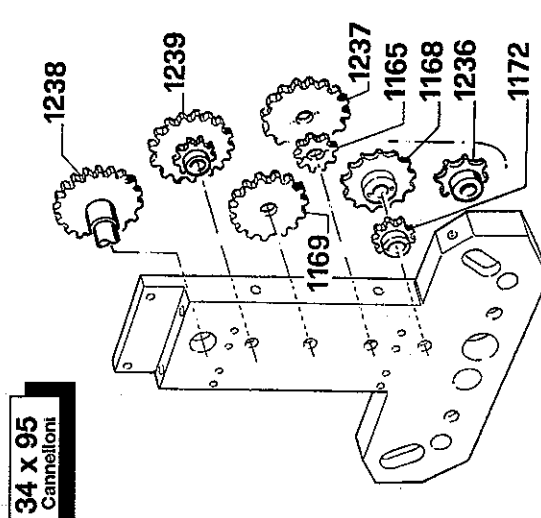
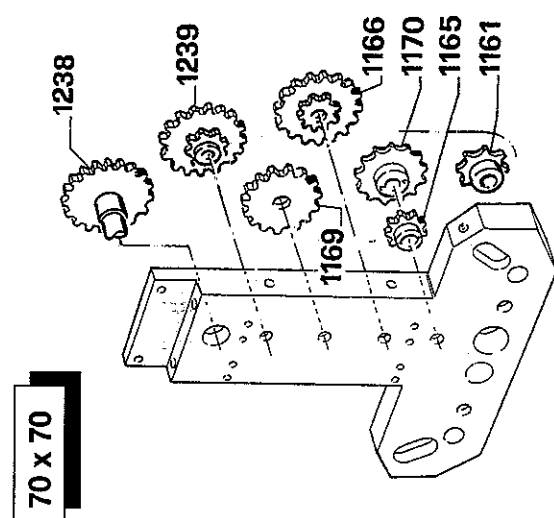




Código	Descripción
1103	Cremallera
1104	Puntal
1105	Espiga elástica
1106	Muelle
1107	Bloqueo para cremallera
1108	Tuerca hexagonal
1109	Tornillo CCH
1110	Tapa
1111	Cremallera
1112	Tuerca hexagonal
1113	Tornillo CC
1114	Tornillo CAPHH
1115	Pistón
1117	Arandela
1118	Tornillo CCH
1119	Cápsula
1120	Muelle para cápsula
1121	Eje
1122	Chapa de guía
1123	Abrazadera
1124	Tornillo
1125	Traviesa superior
1126	Traviesa inferior
1127	Tornillo CCH
1128	Muelle
1136	Pasador
1137	Tuerca hexagonal
1138	Tornillo CCH
1139	Casquillo
1141	Espiga cilíndrica
1142	Bloque
1143	Tornillo CCH
1144	Casquillo
1145	Casquillo
1146	Casquillo
1147	Casquillo guía introducción
1148	Pasador
1149	Lateral
1152	Cilindro
1153	Tornillo CAPHH
1154	Casquillo
1156	Excéntrica
1158	Lateral
1159	Tapa engranajes
1160	Cadena
1162	Tornillo CAPHH

Código	Descripción
1171	Tornillo CA
1173	Perno para engranaje
1175	Casquillo
1177	Tornillo CCH
1178	Traviesa superior
1179	Tabla eléctrica
1180	Abrazadera
1181	Microinterruptor
1182	Clavija MAGIC
1183	Arandela plana
1184	Gancho magnético
1185	Pasador
1186	Tuerca hexagonal
1187	Casquillo oval
1188	Casquillo oval
1189	Tornillo CC
1190	Tornillo CC
1191	Rodillo tensor cadena
1193	Tornillo
1194	Palanca para enganche
1195	Empuñadura de palanca
1196	Palanca
1197	Pantalla transparente
1199	Tornillo CCH
1200	Tuerca hexagonal
1201	Arandela
1203	Casquillo
1204	Espiga para palanca
1205	Casquillo para palanca
1207	Disco de cierre
1210	Tornillo CAP
1211	Horquilla
1213	Casquillo
1215	Engranaje
1216	Lengüeta
1228	Bloque
1229	Lateral
1230	Excéntrica
1231	Fondillo 80 x 80
1232	Fondillo 40 x 50
1233	Fondillo 70 x 70
1234	Fondillo 34 x 40
1235	Fondillo 20 x 20
1245	Traviesa
1499	Tornillo autorroscante

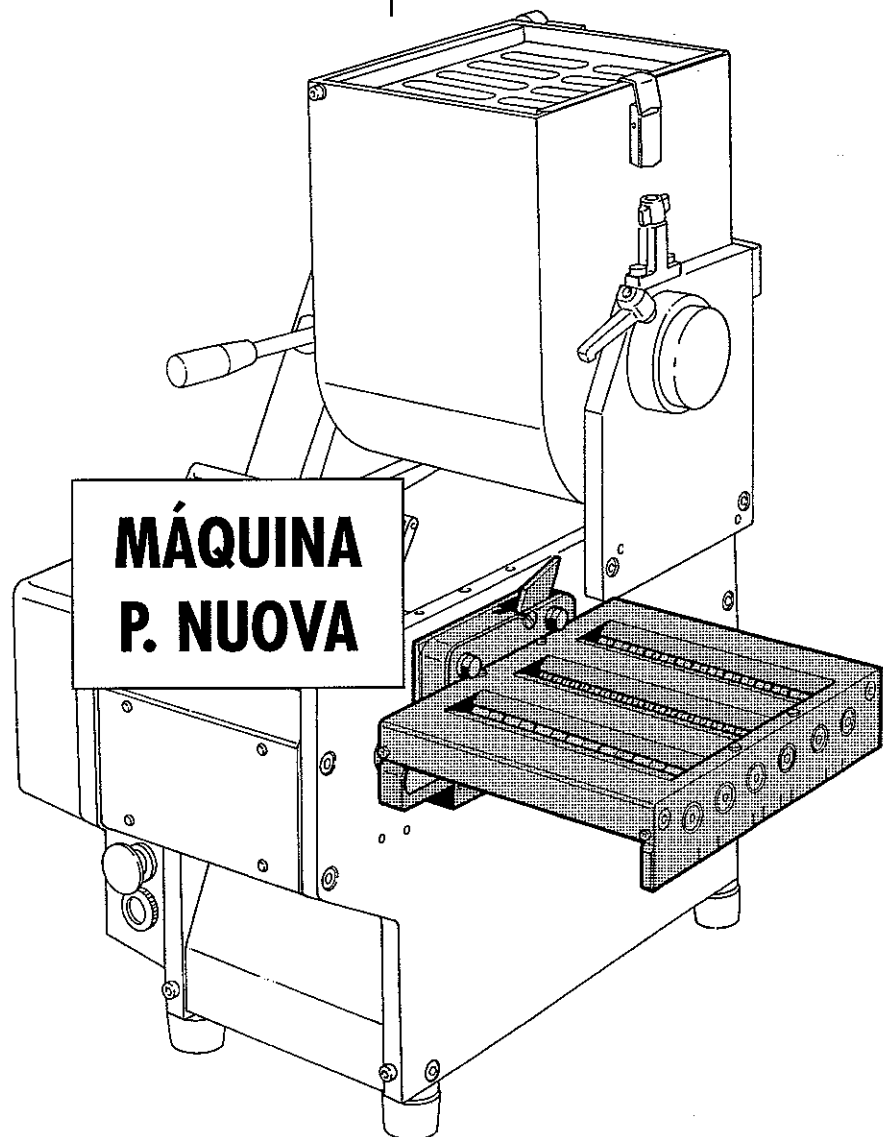
[illegible][illegible]

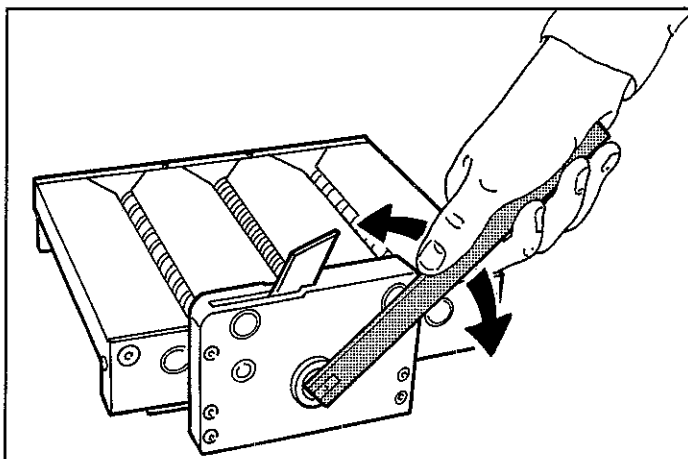


Código	Descripción
Mod. 20 x 20	
1161	Piñón inferior
1165	Engranaje
1166	Engranaje
1169	Engranaje
1170	Piñón superior
1238	Engranaje
1239	Engranaje
Mod. 34 x 40	
1161	Piñón inferior
1164	Espiga
1165	Engranaje
1166	Engranaje
1168	Piñón superior
1169	Engranaje
1238	Engranaje
1239	Engranaje
Mod. 40 x 50	
1164	Espiga
1165	Piñón superior
1168	Engranaje
1169	Engranaje
1172	Piñón inferior
1236	Engranaje
1237	Engranaje
1238	Engranaje
1239	Engranaje
Mod. 70 x 70	
1161	Piñón inferior
1165	Engranaje
1166	Engranaje
1169	Engranaje
1170	Piñón superior
1238	Engranaje
1239	Engranaje

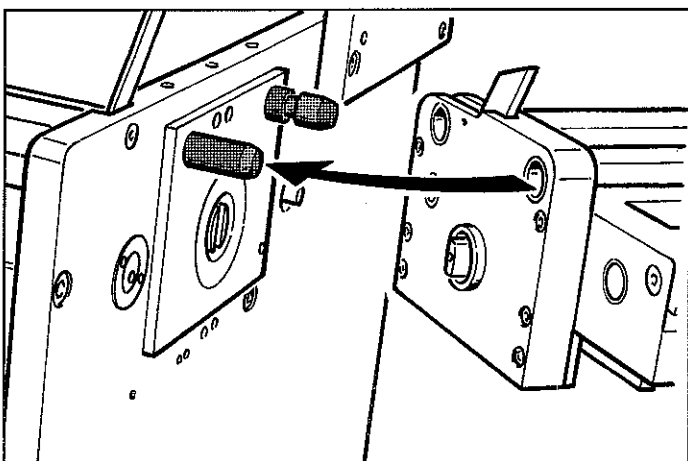
Código	Descripción
Mod. 80 x 80	
1161	Piñón inferior
1163	Piñón superior
1174	Engranaje
1176	Engranaje
Canalones	
1168	Piñón superior
1165	Engranaje
1169	Engranaje
1172	Engranaje
1236	Piñón inferior
1237	Engranaje
1238	Engranaje
1239	Engranaje

Grupo para tallarines

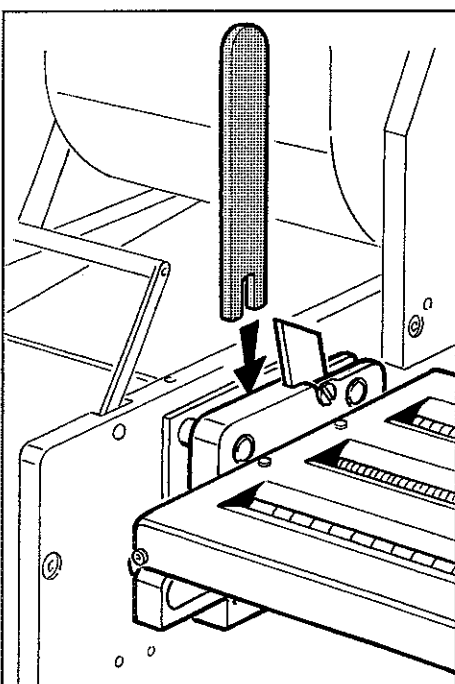




Orientar la espiga del árbol de transmisión del “grupo para tallarines” con la llave suministrada.



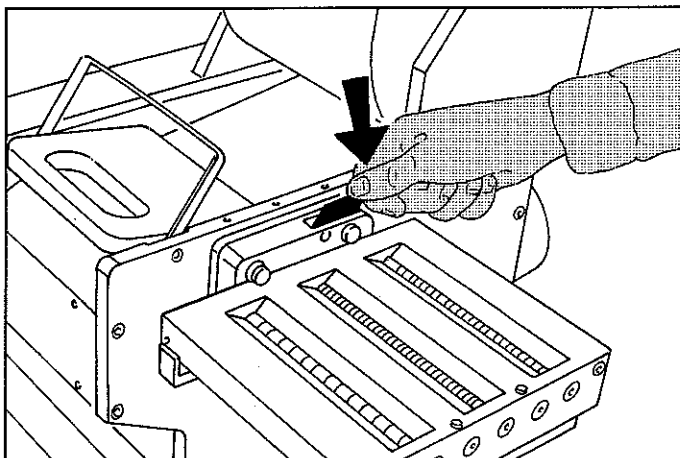
Acercar el grupo a la máquina básica e introducirlo parcialmente en los dos pernos que se pueden ver en la figura.



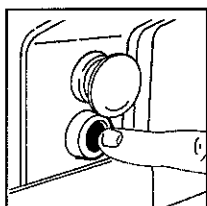
Volver a utilizar la llave suministrada para colocar la espiga del árbol de transmisión en una posición adecuada para introducirse en el alojamiento de la máquina básica P. NUOVA.



Empujar hasta el fondo el “grupo para tallarines” y bajar la palanca de bloqueo que se indica en la figura encajándola bien en su alojamiento.

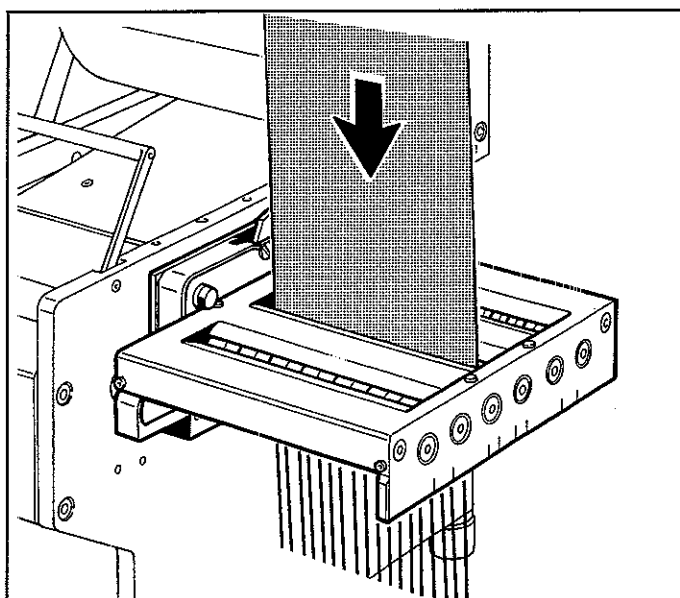


Colocar un cesto debajo del grupo.



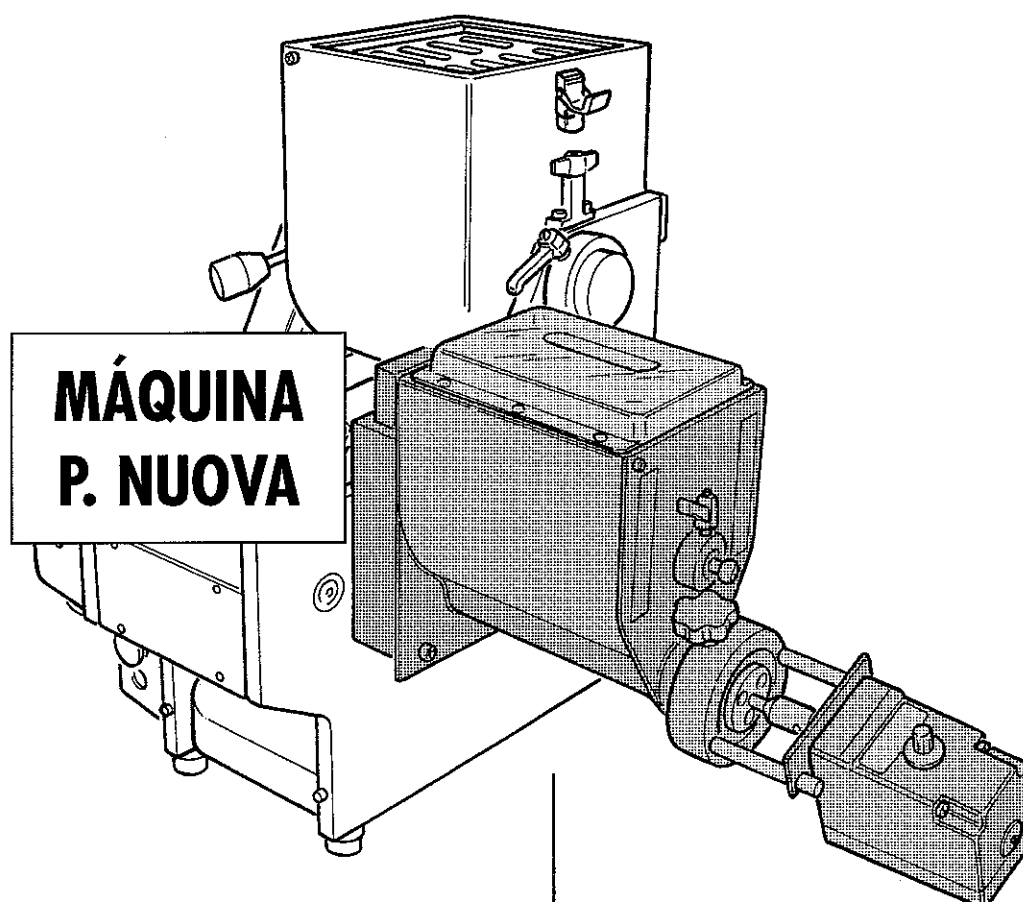
Apretar el pulsador verde de puesta en marcha de la P. NUOVA.

Introducir la lámina de pasta en una de las tres ranuras según el tipo de tallarines que se desee conseguir.



[illegible][illegible]

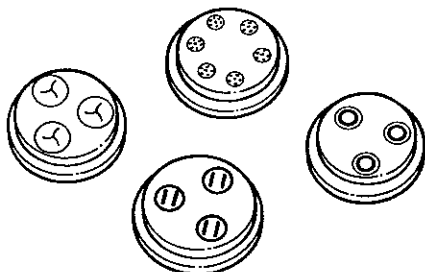
Grupo extrusor



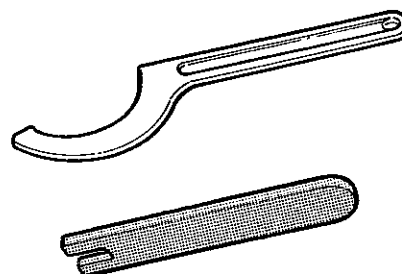


Accesorios del equipamiento básico

- 4 trefiladoras para pasta
(el cliente elige el tipo de trefiladora al realizar el pedido)



- 1 llave para tuerca portatrefiladoras
- 1 llave para espiga del eje



Las trefiladoras, para conseguir varios formatos de pasta, pueden ser de dos tipos: de bronce o de teflón.

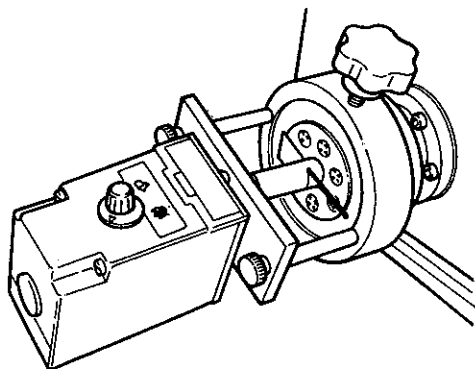
Con el primero, el de bronce, se consigue una pasta rugosa y mate en la superficie.

Con las de teflón se consigue una pasta más lisa y brillante en la superficie.

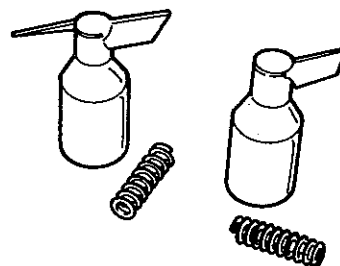
Las trefiladoras de teflón son más delicadas que las de bronce y permiten conseguir una producción horaria de pasta ligeramente superior.

Opcionales

- motor cortapasta



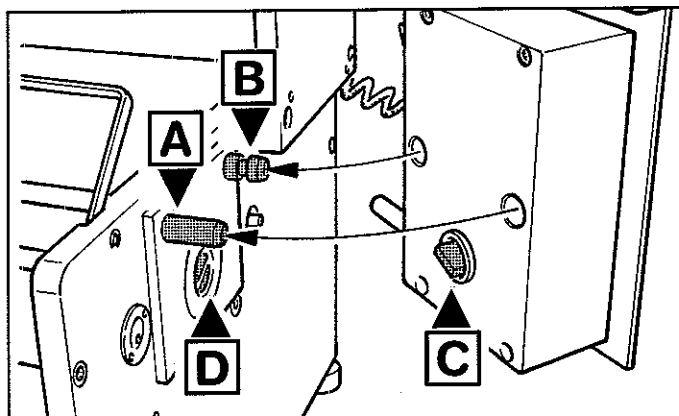
- 2 cuchillas para motor cortapasta



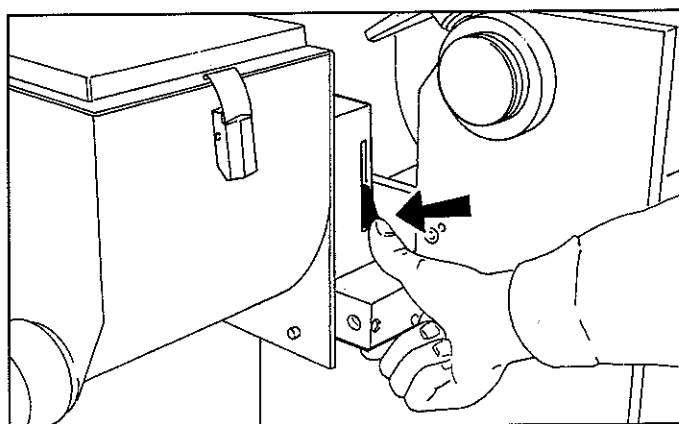


Acercar el “grupo extrusor” a la máquina básica P. NUOVA e introducirlo parcialmente en los dos pernos (A) y (B) que pueden verse en la figura.

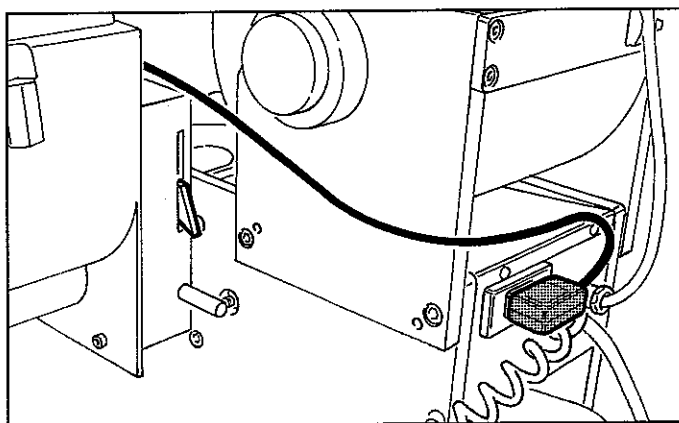
Alinear con la llave suministrada la espiga del árbol de transmisión (C) con el alojamiento (D) situado en la P. NUOVA.



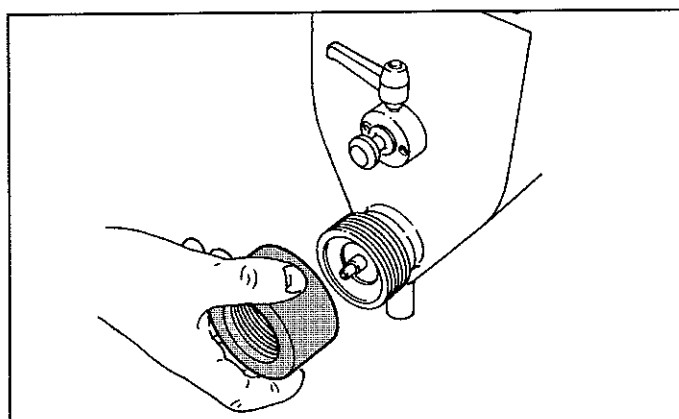
Empujar a tope el “grupo extrusor” y bajar la palanca de seguridad bloqueándola.

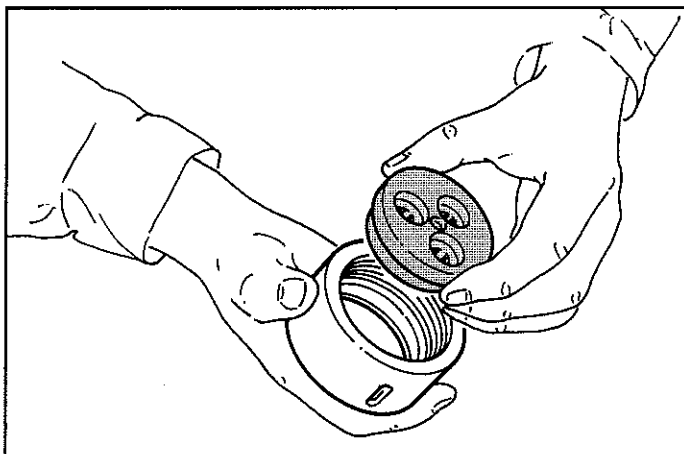


Enchufar la clavija de la toma de corriente situada en el dorso de la P. NUOVA.

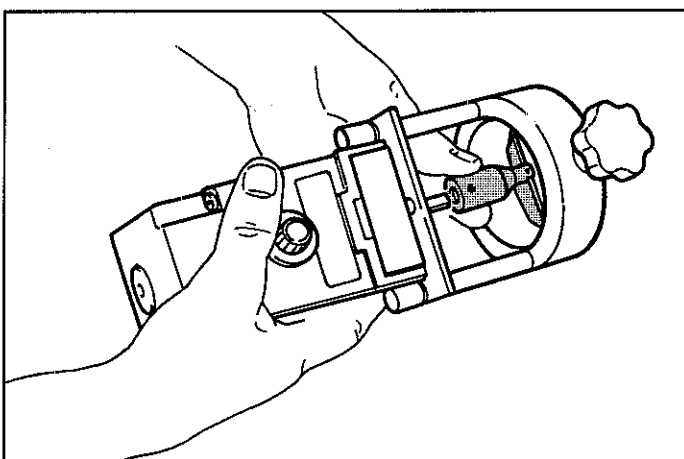


Desenroscar la tuerca portatrefiladora.





Introducir en la tuerca la trefiladora deseada y enroscar este grupo en la máquina.

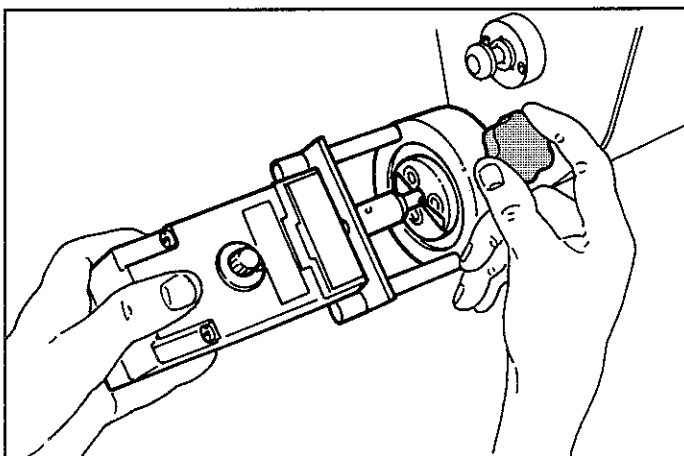


Si se desea producir pasta corta, elegir la cuchilla cortapasta oportuna entre las suministradas. Introducir dentro de la cuchilla el muelle suministrado e introducirla en el perno situado en el motor cortapasta (opcional).



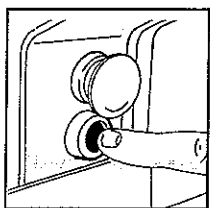
ATENCIÓN

Manejar con cuidado las cuchillas cortapasta.



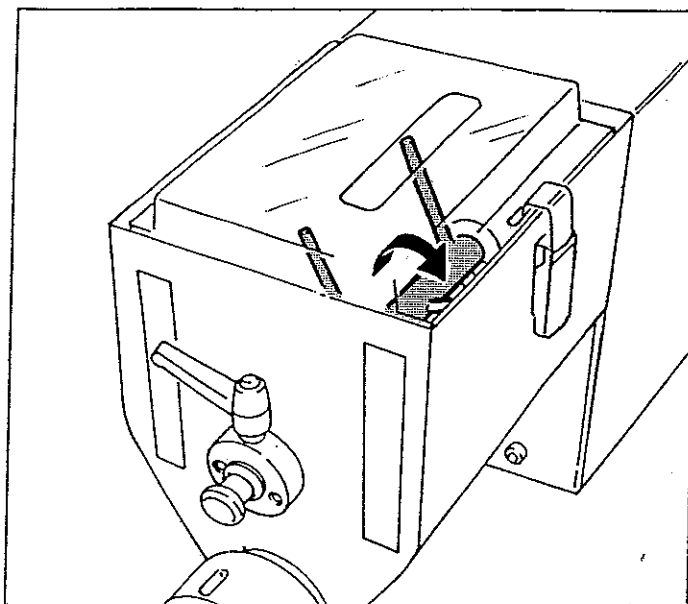
Montar el motor cortapasta en la máquina fijándolo con el botón esférico indicado en la figura.

Comprobación exacta del sentido de rotación

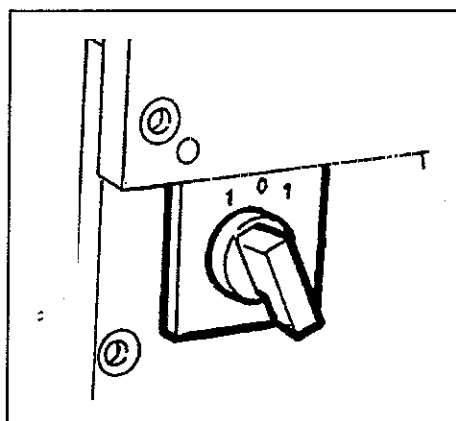


Apretar el pulsador verde de puesta en marcha de la máquina P. NUOVA.

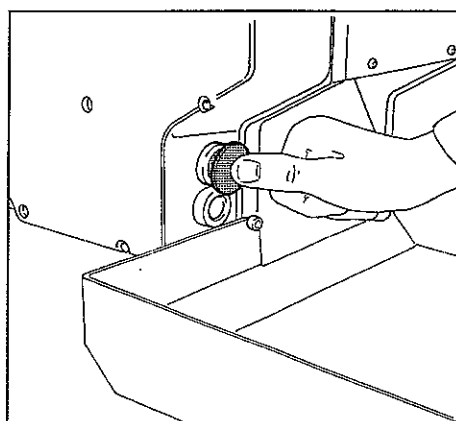
El sentido de rotación del eje amasador, que puede verse a través de la tapa transparente, ha de ser a derechas tal como indica la flecha de la figura (hacia la inscripción AMASA).



Si el eje gira en sentido opuesto mover el inversor situado en la P. NUOVA girándolo completamente hacia la parte contraria.



Parar la máquina apretando el pulsador rojo de la P. NUOVA.





Empleo

- **Antes del ciclo:**

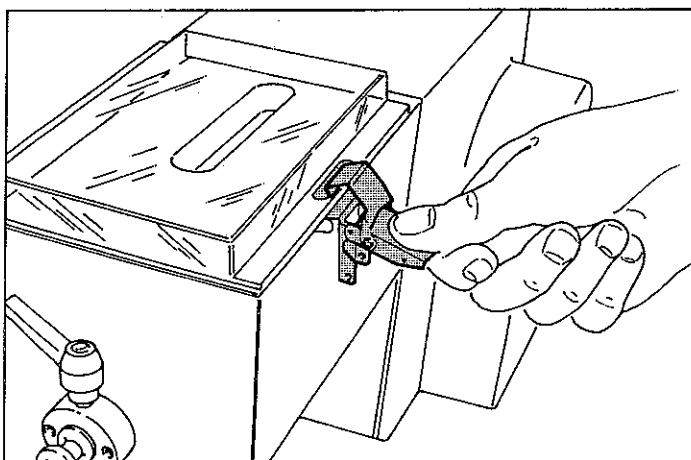
- Controlar si se han respetado todas las precauciones descritas en la sección Seguridad.

- **Ciclo de trabajo:**

- Abrir la tapa y llenar el depósito amasador con los ingredientes básicos, harina y/o sémola de trigo duro, agua y/o huevos.
Conviene pesar siempre la cantidad de harina y/o sémola de trigo duro que se introduce en el depósito para poder establecer la cantidad exacta del líquido que ha de añadirse (agua y/o huevos).
Romper los huevos en un recipiente aparte para poder eliminar los fragmentos de la cáscara que hayan podido caer.
Asimismo, se aconseja batir los huevos, mezclando bien la yema y la clara.

Nota:

Leer los consejos sobre la producción de la pasta extruida que figuran al principio del manual.

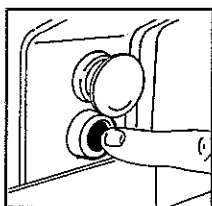


Cerrar la tapa del depósito bloqueándola con el correspondiente gancho de seguridad.

ATENCIÓN



¡Queda rotundamente prohibido quitar la tapa del depósito amasador y/o manipular sin autorización los microinterruptores de seguridad!



Apretar el pulsador verde de puesta en marcha situado en la máquina P. NUOVA.



ADVERTENCIA

No dejar que el grupo extrusor funcione jamás con el sentido de rotación del eje en “TREFILADORA” (a izquierdas) antes de haber amasado la harina. Podrían producirse graves daños mecánicos.



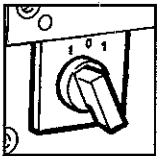
A los 15 minutos aproximadamente la masa, friable y dividida en gránulos estará lista para trefilarse.

ATENCIÓN

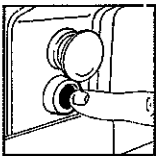
No llevar prendas amplias o elementos salientes que puedan engancharse en la máquina.



• Para producir pasta larga (tallarines, espaguetis, etc.)



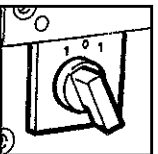
Girar el inversor situado en la P. NUOVA totalmente hacia la parte opuesta. El eje girará a izquierdas hacia la inscripción trefiladora.



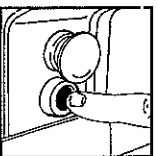
Apretar el pulsador verde de puesta en marcha de la P. NUOVA. Cortar la pasta que sale de la trefiladora, utilizando una espátula o un cuchillo.

• Para producir pasta corta

Montar en la trefiladora el motor cortapasta con la cuchilla elegida por su longitud de corte, fijándola con el disco de seguridad.

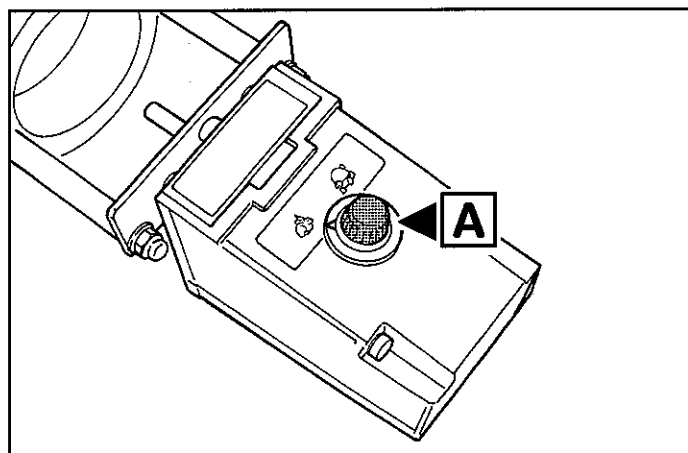


Girar el inversor de la P. NUOVA totalmente hacia la parte opuesta. El eje girará a izquierdas hacia la inscripción trefiladora.



Apretar el pulsador verde de puesta en marcha de la P. NUOVA.

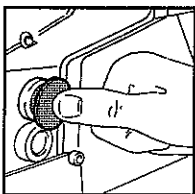
Regular la velocidad de rotación de la cuchilla cortapasta con el botón esférico A. La velocidad de rotación de la cuchilla determina la longitud de la pasta.



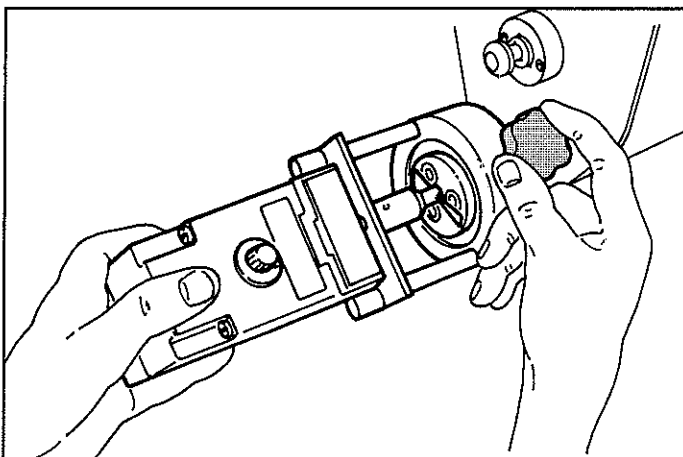


Sustitución de la trefiladora

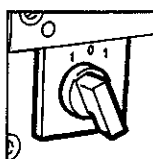
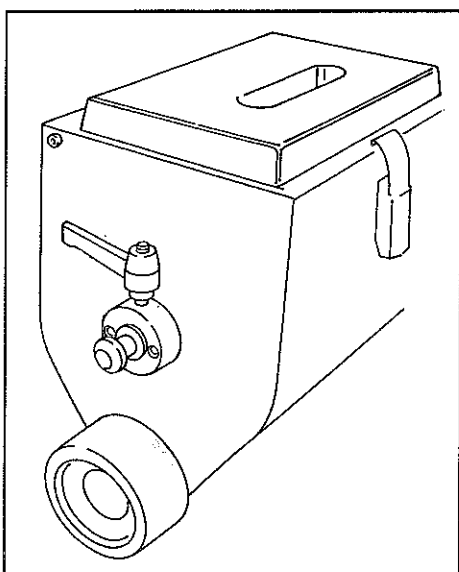
Para cambiar el formato de la pasta es preciso sustituir la trefiladora de la manera siguiente.



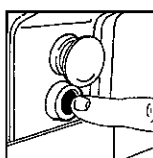
Apretar el pulsador rojo de STOP situado en la máquina básica P. NUOVA.



Aflojar el botón esférico y quitar el motor cortapasta.

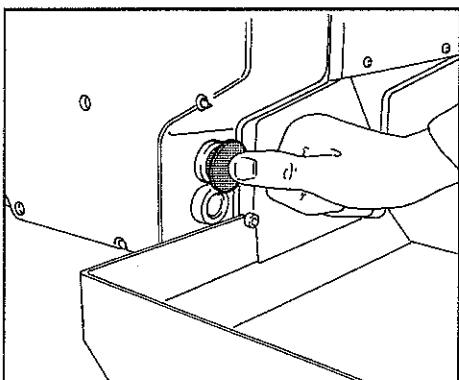


Mover el inversor situado en la P. NUOVA haciendo girar el eje a derechas hacia la inscripción AMASA.



Premere il Apretar el pulsador verde de arranque.

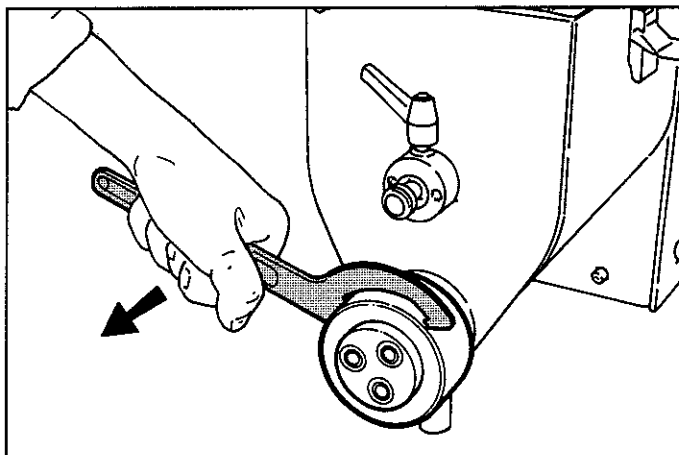
Hacer que la máquina funcione durante unos 10 segundos disminuyendo así la presión dentro de la trefiladora.



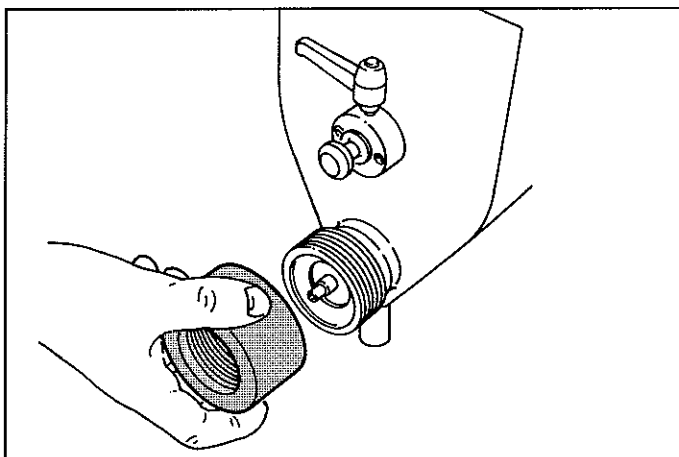
Parar la máquina apretando el pulsador rojo de la P. NUOVA.



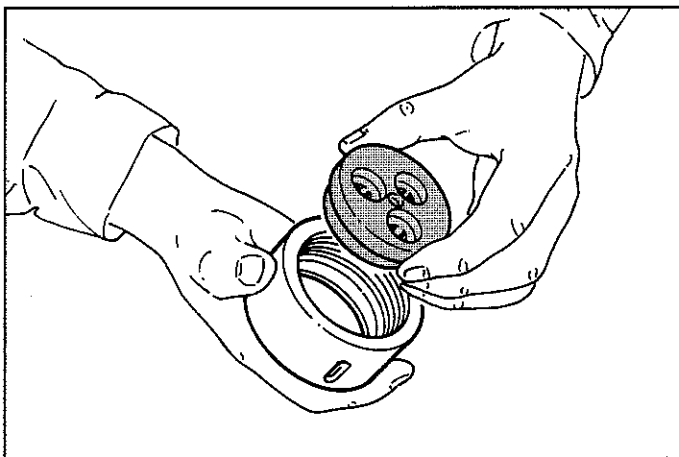
Aflojar la tuerca con la llave suministrada.



Desenroscar y extraer la tuerca.

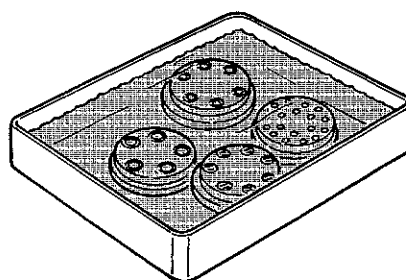


Quitar la trefiladora y sustituirla.



ADVERTENCIA

Después de usar las trefiladoras éstas han de introducirse siempre en un recipiente lleno de agua evitando que se seque la pasta.





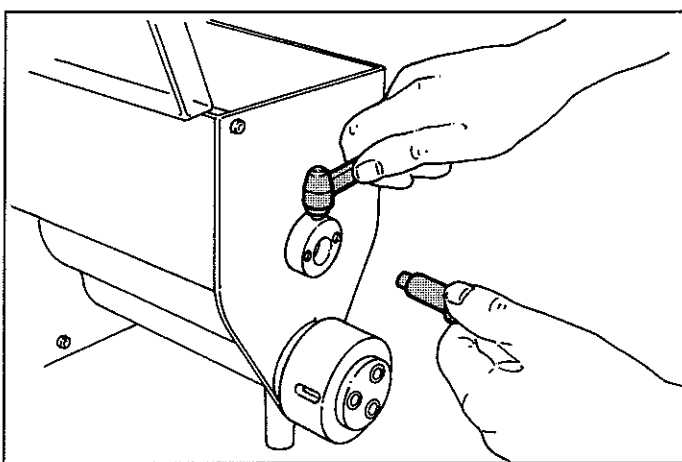
Limpieza y mantenimiento

ATENCIÓN

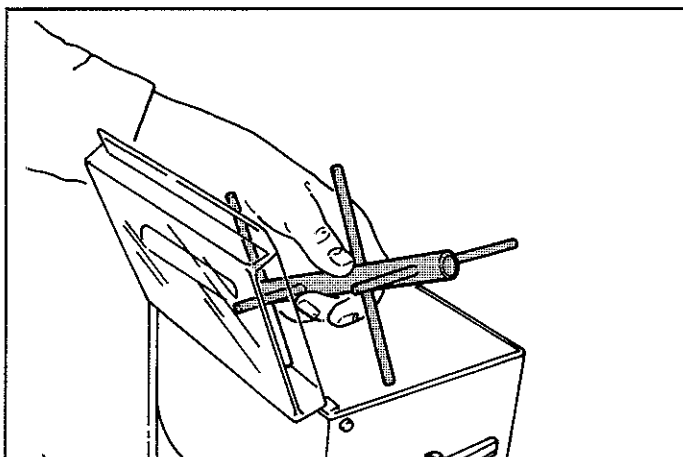


¡Antes de realizar operaciones de mantenimiento desenchufar la máquina de la toma de corriente!
No poner nunca en marcha la máquina durante las operaciones de mantenimiento como limpieza, engrase y lubricación.

Para facilitar la limpieza dentro del depósito amasador es preciso desmontar el eje amasador de la manera siguiente:



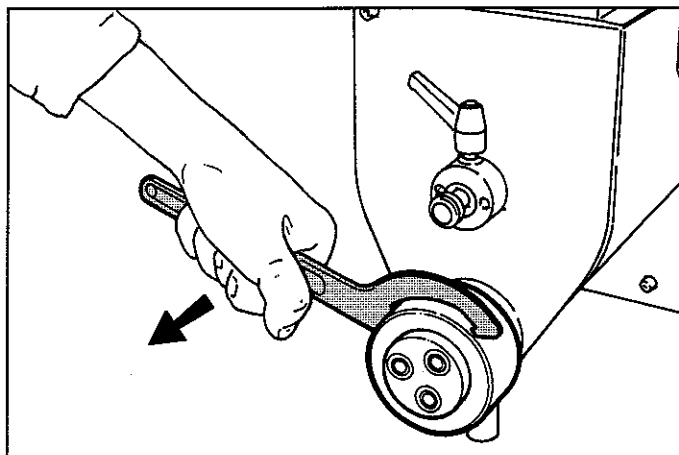
Girar a izquierdas la palanca de bloqueo y extraer el perno de fijación.



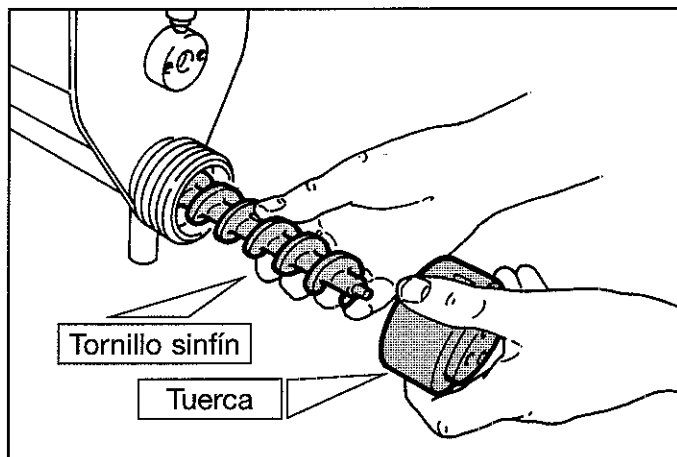
Extraer desde arriba el eje amasador.
Limpiar el interior del depósito y el eje que hemos extraído con una esponja húmeda.
Montar el eje con la tuerca reduciendo la palanca de bloqueo.



Con la llave suministrada aflojar la tuerca portatrefiladora.



Desenroscar la tuerca y extraerla. Quitar el tornillo sinfín y limpiarlo con una esponja húmeda.



ADVERTENCIA

¡No utilizar chorros de agua para limpiar la máquina!
¡No montar nunca una trefiladora que se
haya quedado olvidada fuera del agua!

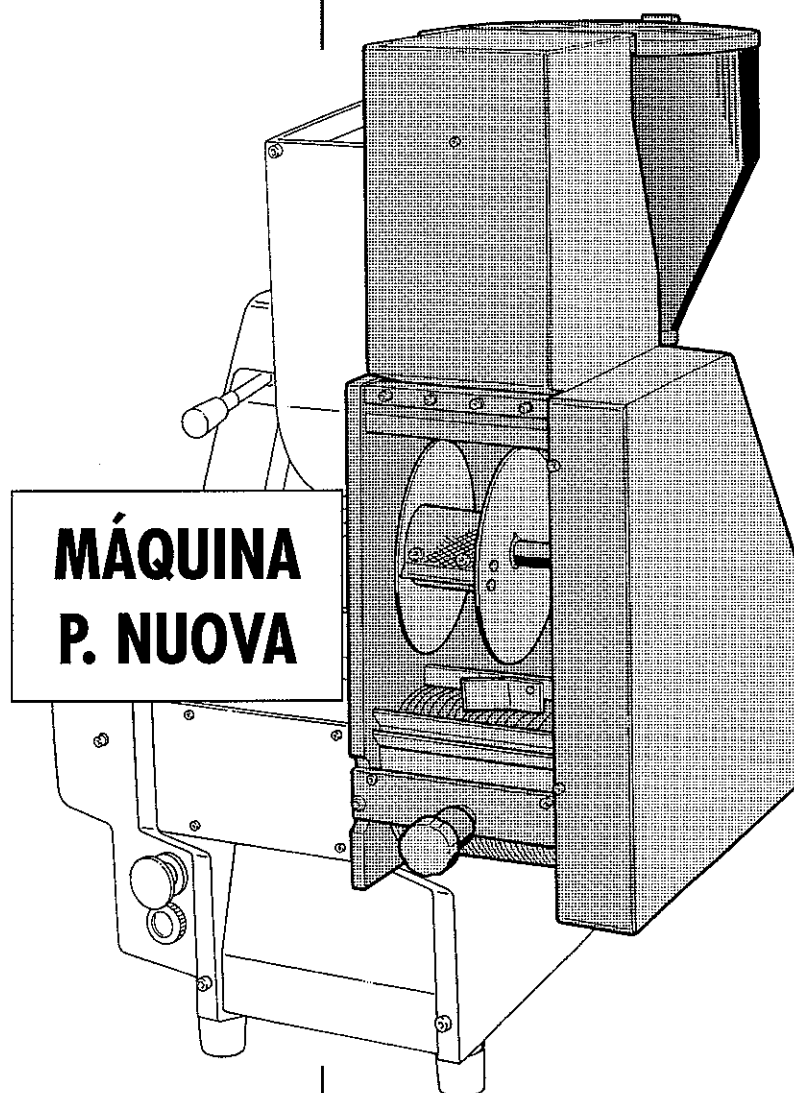


Código	Descripción
474	Motor
479	Espárrago
481	Muelle
809	Muelle
842	Tornillo CCH
858	Tornillo CCH
906	Manilla
1112	Tuerca
1144	Casquillo
1145	Casquillo
1193	Tornillo
1194	Palanca
1302	Tornillo CCHH
1402	Rodamiento
1488	Tornillo CA
1506	Cierre
1612	Rodamiento
1637	Tornillo CCH
1645	Retén
1858	Tornillo CCH
2032	Retén
2813	Rodamiento
2816	Depósito
2817	Tornillo sinfín
2818	Manguito
2819	Tuerca
2820	Anillo
2821	Cuchilla
2822	Traviesa
2823	Brida
2824	Casquillo
2826	Eje amasador
2828	Tapa
2829	Bisagra
2836	Tornillo
2837	Espiga elástica
2838	Tuerca
2839	Botón esférico
2840	Microinterruptor
2845	Junta tórica
3001	Cobertura
3002	Tornillo CCH
3003	Anillo
3004	Retén
3005	Engranaje

[illegible]

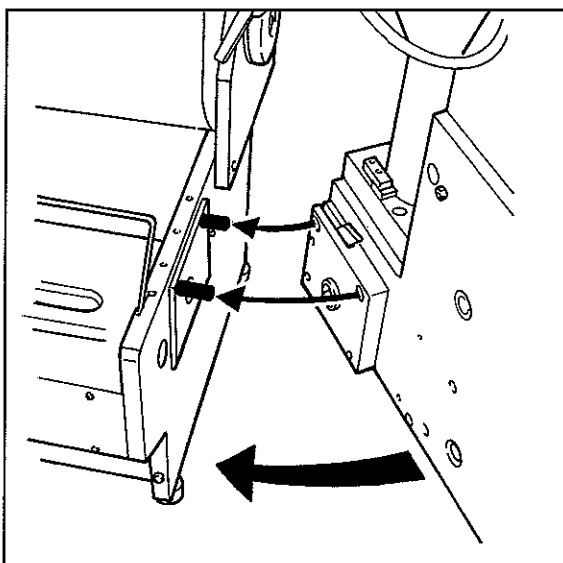
Grupo para ñoquis

(con tornillo sinfín)

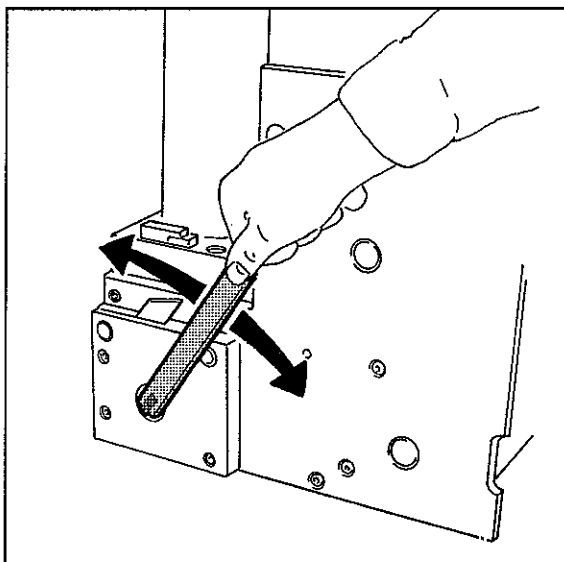




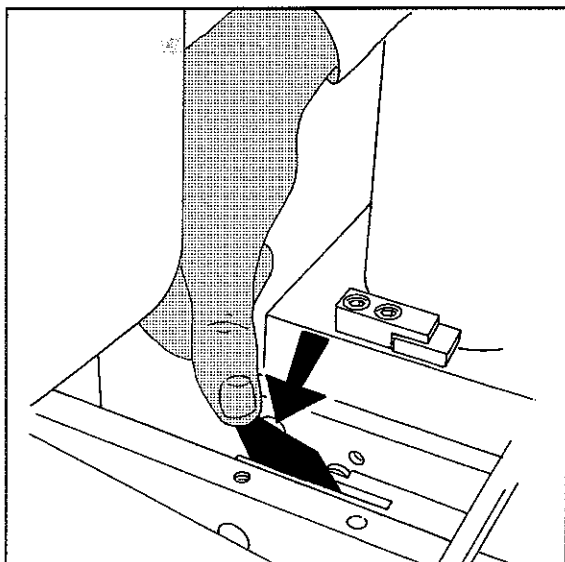
Instalación



Acercar el "grupo para ñoquis" a la máquina básica P. NUOVA e introducirlo parcialmente en los dos pernos que pueden verse en la figura.



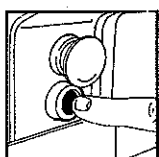
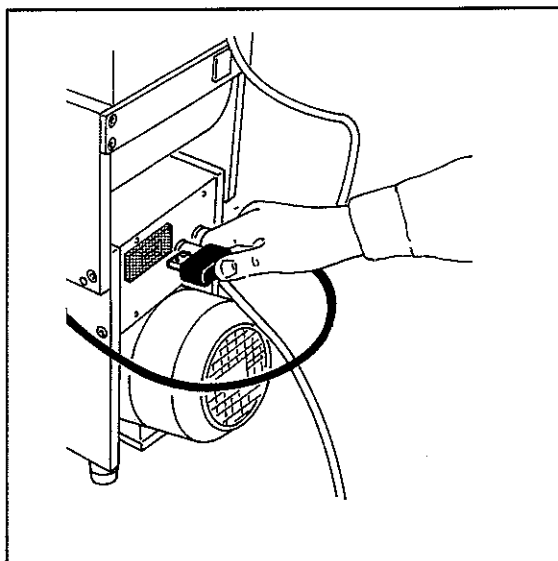
Alinear con la llave suministrada la espiga del eje de transmisión a la altura del alojamiento situado en el P. NUOVA.



Empujar bien a tope el "grupo para ñoquis" y bajar la palanca de seguridad bloqueándola.

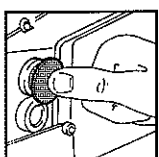
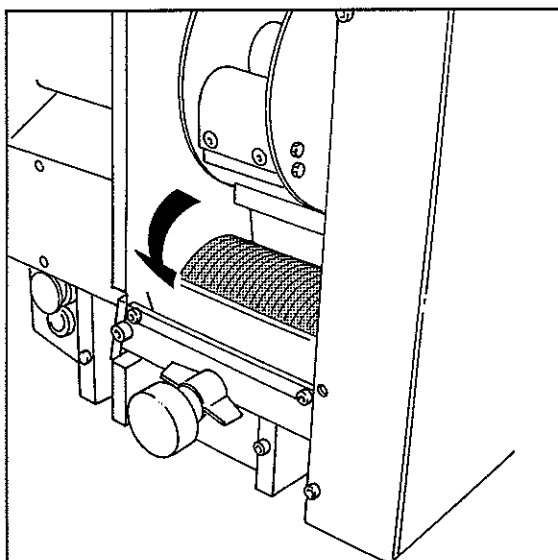


Enchufar la clavija a la toma de corriente situada en el dorso de la P. NUOVA.

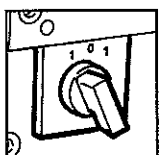


Apretar el pulsador verde de puesta en marcha de la máquina P. NUOVA.

El rodillo indicado en la figura, que puede verse a través del panel transparente, tendrá que girar en el sentido que indica la flecha.



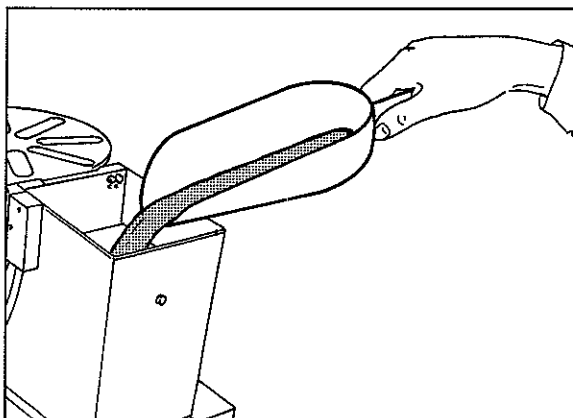
Si el rodillo gira en sentido opuesto apretar inmediatamente el pulsador rojo de STOP situado en la P. NUOVA.



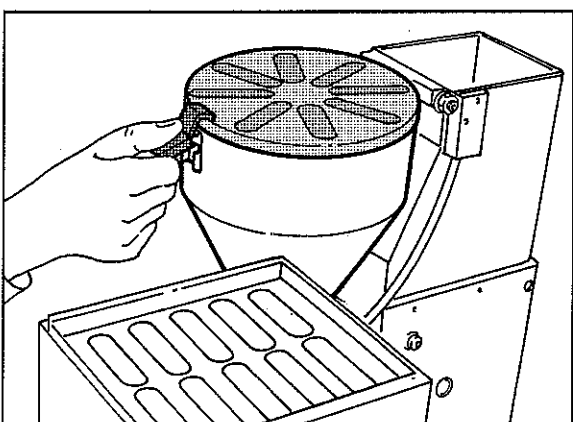
Girar el inversor totalmente hacia la parte opuesta.



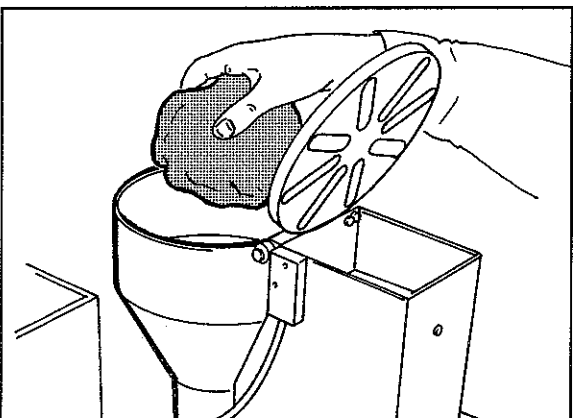
Ciclo de trabajo



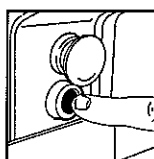
Llenar el depósito que se indica en la figura con harina de arroz cernida o granito.



Abrir el gancho de seguridad y levantar la tapa de la tolva.



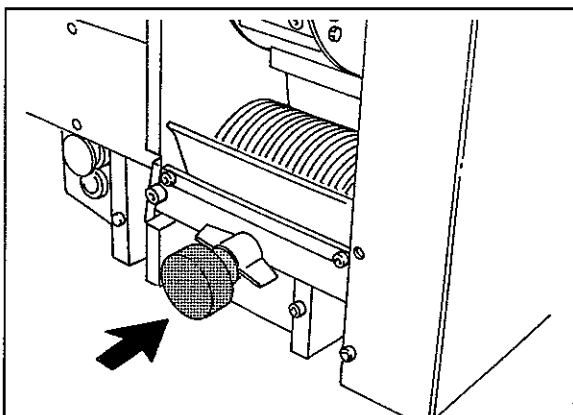
Llenar la tolva con la masa. Cerrar la tapa bloqueándola con su gancho.



Colocar un recipiente bajo el grupo y apretar el pulsador verde de puesta de marcha situado en la P. NUOVA.

Mantener siempre la tolva llena añadiendo la masa necesaria.

Una buena alimentación permite que el grupo trabaje en perfectas condiciones.



Moviendo el botón esférico que se indica en la figura se puede regular el rayado del ñoqui.



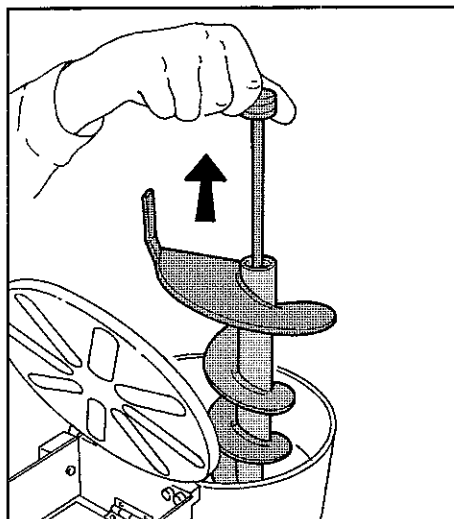
ATENCIÓN

¡Antes de realizar operaciones de mantenimiento desenchufar la máquina de la toma de corriente!
No poner nunca en marcha la máquina durante las operaciones de mantenimiento como limpieza, engrase y lubricación.

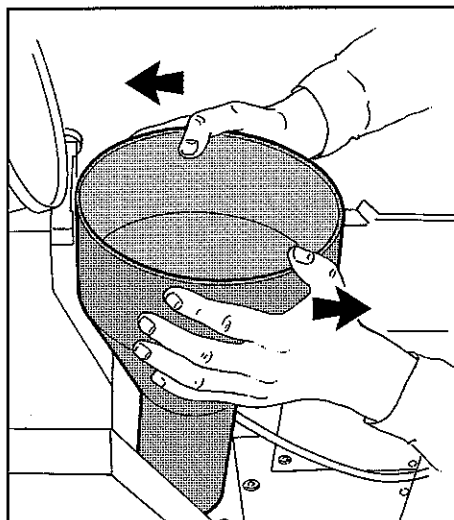


Limpieza de la tolva

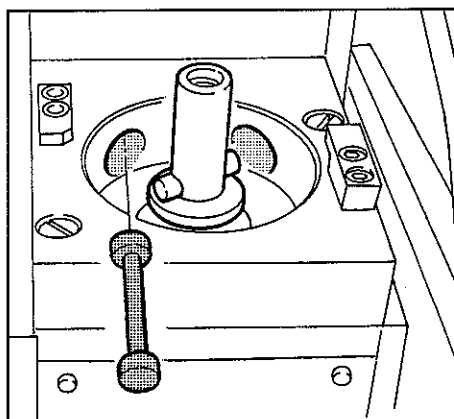
Desenroscar el pomo y extraer la varilla con el tornillo sinfín como se indica en la figura.

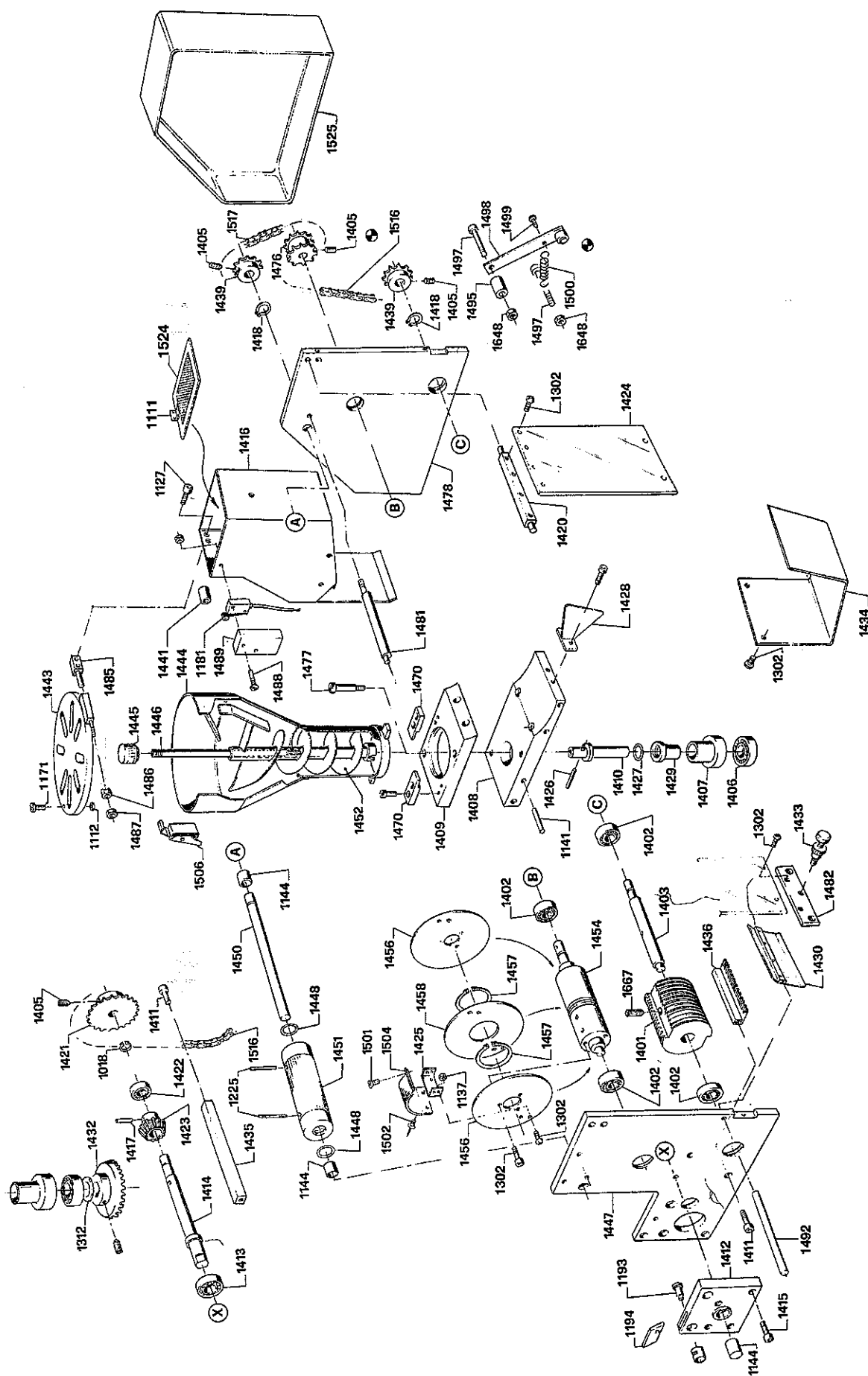


Desenganchar la tolva de su alojamiento haciendo que gire a izquierdas.
Quitarla y limpiarla con una esponja húmeda.



Limpiar los dos orificios de extrusión con la herramienta suministrada.
Luego montar la tolva y el tornillo sinfín controlando que se introduce en la espiga de arrastre, introducir y enroscar a tope la varilla de bloqueo.

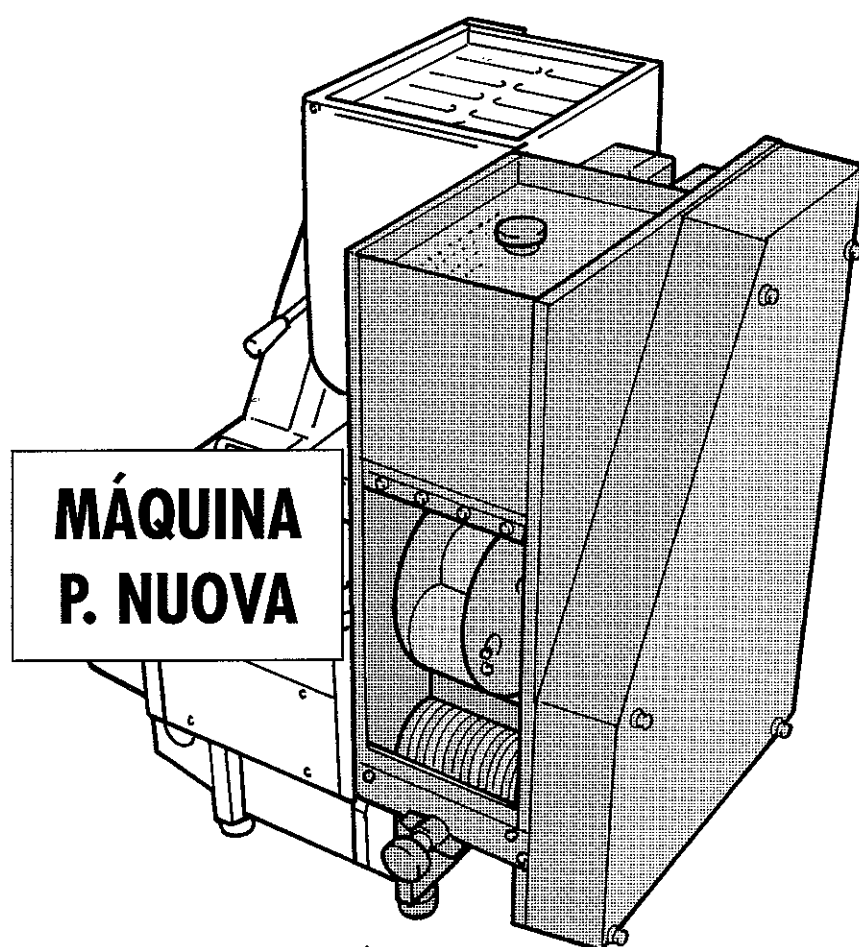




Código	Descripción
1111	Bisagra
1112	Tuerca hexagonal
1127	Tornillo CCH
1137	Tuerca hexagonal
1141	Espiga cilíndrica
1144	Casquillo
1171	Tornillo
1181	Microinterruptor
1193	Tornillo
1194	Palanca
1225	Espiga elástica
1302	Tornillo CCHH
1312	Arandela
1401	Rodillo
1402	Rodamiento
1403	Eje para rodamiento
1405	Pasador
1406	Rodamiento
1407	Casquillo
1408	Chapa
1409	Chapa toberas
1410	Eje vertical
1411	Tornillo CCH
1412	Tapa de enganche
1413	Rodamiento
1414	Eje
1415	Tornillo
1416	Depósito para harina
1417	Espiga
1418	Retén
1420	Bisagra
1421	Piñón
1422	Rodamiento
1423	Engranaje
1424	Cierre
1425	Cuchilla
1426	Espiga cilíndrica
1427	Junta tórica
1428	Separador
1429	Casquillo
1430	Chapa
1432	Engranaje
1433	Botón esférico roscado
1434	Cárter
1435	Separador
1436	Separador
1439	Piñón

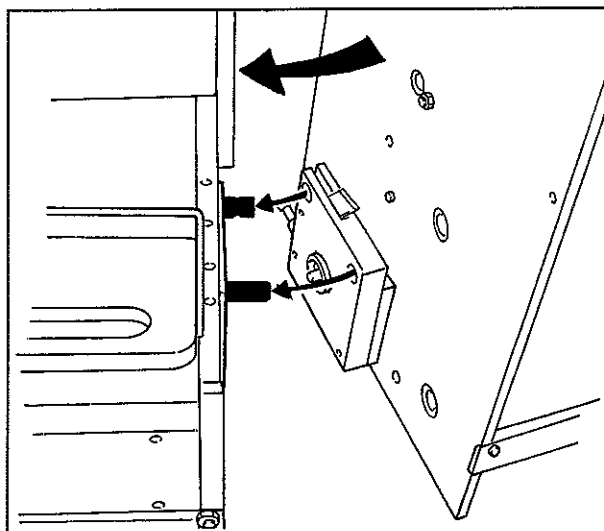
Código	Descripción
1441	Bisagra
1443	Tapa
1444	Tolva
1445	Botón esférico
1446	Tirante
1447	Lateral izdo.
1448	Junta tórica
1450	Eje
1451	Rodillo
1452	Tornillo sinfin
1454	Eje
1456	Disco
1457	Retén
1458	Disco
1470	Taco
1476	Piñón
1477	Perno roscado
1478	Lateral dcho.
1481	Eje excéntrico
1482	Fleje
1485	Bisagra
1486	Leva
1487	Tuerca hexagonal
1488	Tornillo
1489	Caja
1492	Varilla
1495	Separador
1497	Tornillo CCH
1498	Brazo tensor cadena
1499	Tornillo autorroscado
1500	Muelle
1501	Tornillo
1502	Remache
1503	Rodillo tensor cadena
1504	Redecilla
1506	Cierre rápido
1510	Tornillo
1512	Arandela
1515	Pié de apoyo
1516	Cadena
1517	Cadena para rodillos
1524	Redecilla
1525	Cárter
1648	Tuerca hexagonal
1667	Pasador
2659	Tornillo

Grupo para ñoquis (a presión)

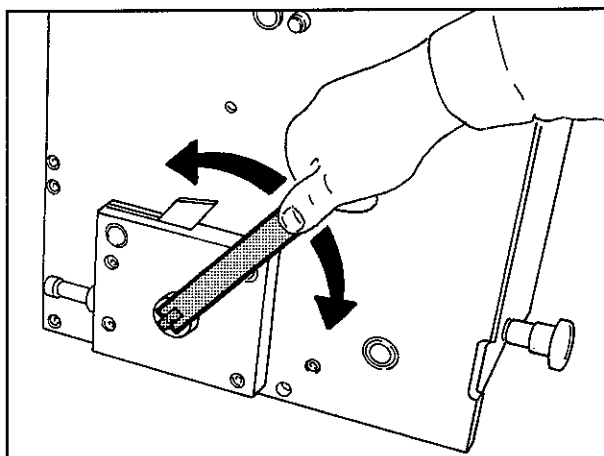




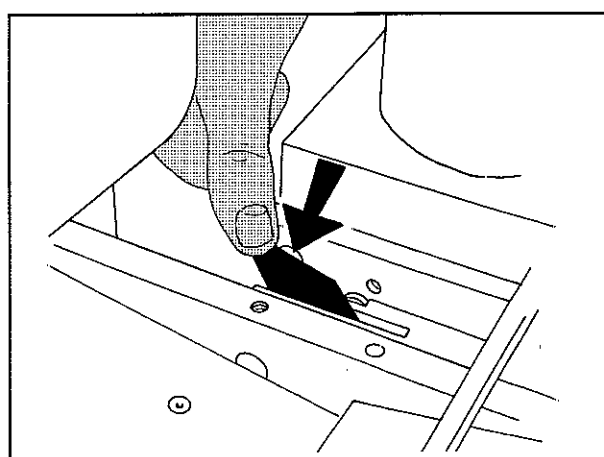
Acercar el “grupo para ñoquis” a la máquina básica P. NUOVA e introducirlo parcialmente en los dos pernos que pueden verse en la figura.

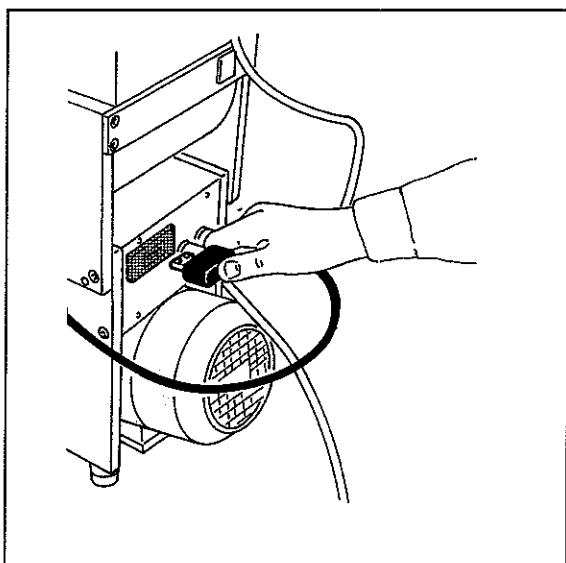


Alinear con la llave suministrada la espiga del árbol de transmisión a la altura del alojamiento situado en la P. NUOVA.

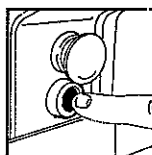
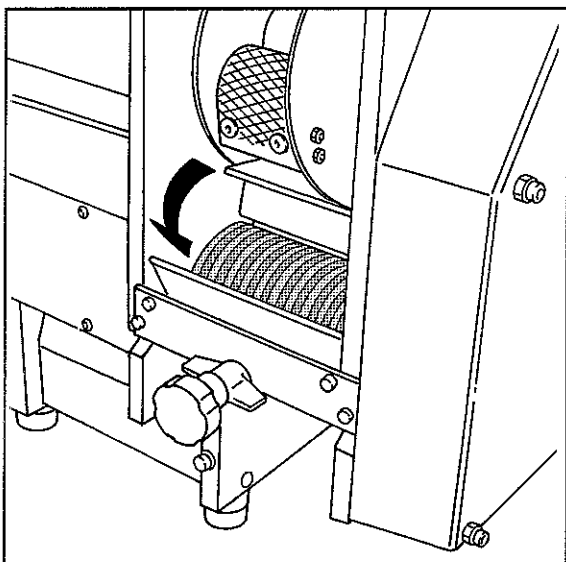


Empujar bien a tope el “grupo para ñoquis” y bajar la palanca de seguridad bloqueándola.



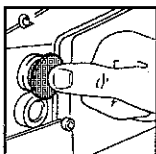


Enchufar la clavija a la toma de corriente situada en el dorso de la P. NUOVA.

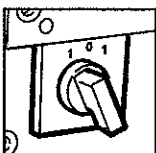


Apretar el pulsador verde de puesta en marcha de la máquina P. NUOVA.

El rodillo indicado en la figura, que puede verse a través del panel transparente, tendrá que girar en el sentido que indica la flecha.



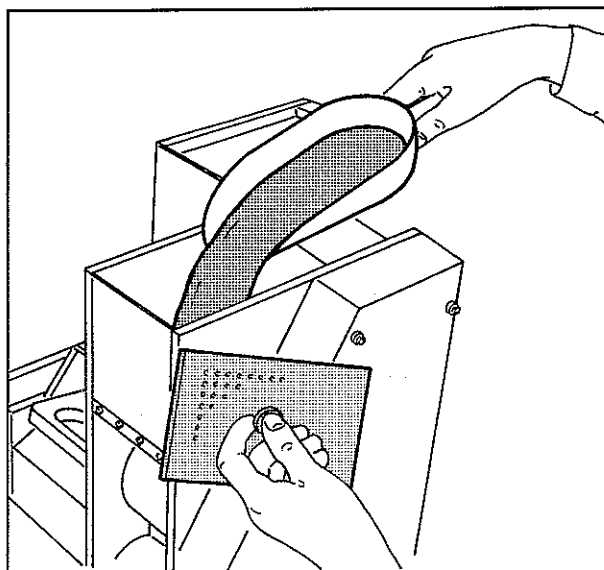
Si el rodillo gira en sentido opuesto apretar inmediatamente el pulsador rojo de STOP situado en la P. NUOVA.



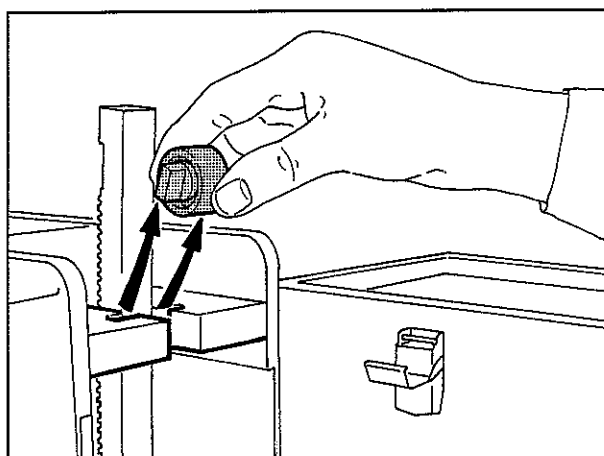
Girar el inversor totalmente hacia la parte opuesta.



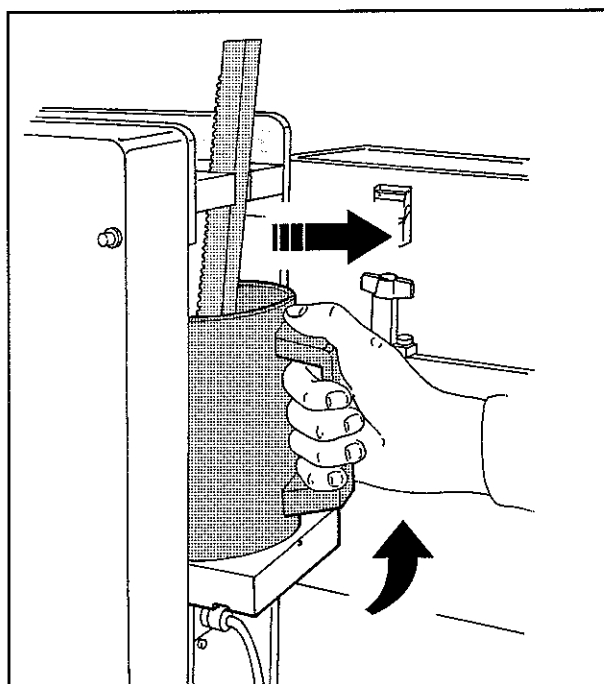
Levantar la tapa y llenar el depósito indicado en la figura con harina de arroz cernida o granito.

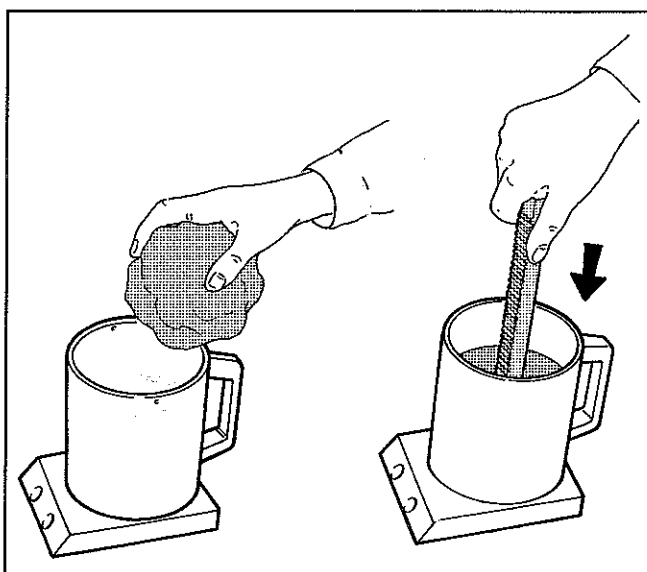


Quitar el cerrojo de bloqueo de la cremallera.

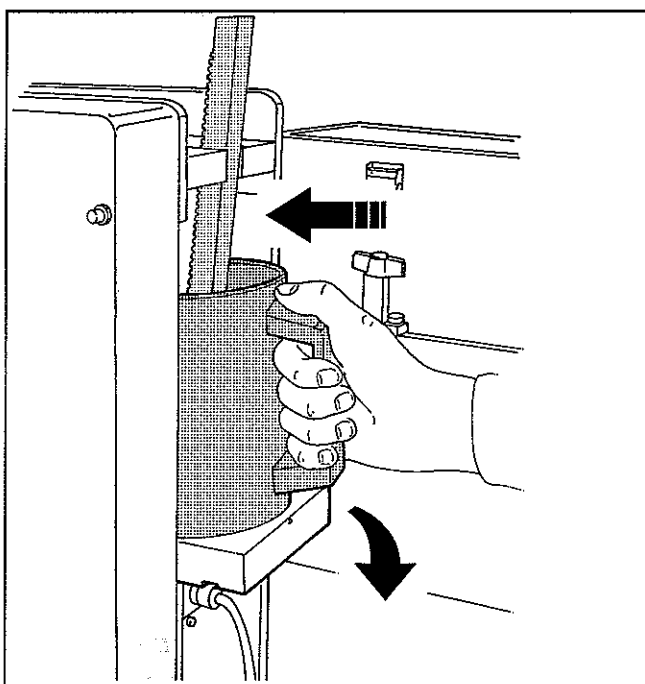


Desenganchar, levantando ligeramente, el recipiente de su alojamiento y extraerlo junto a la varilla de cremallera.





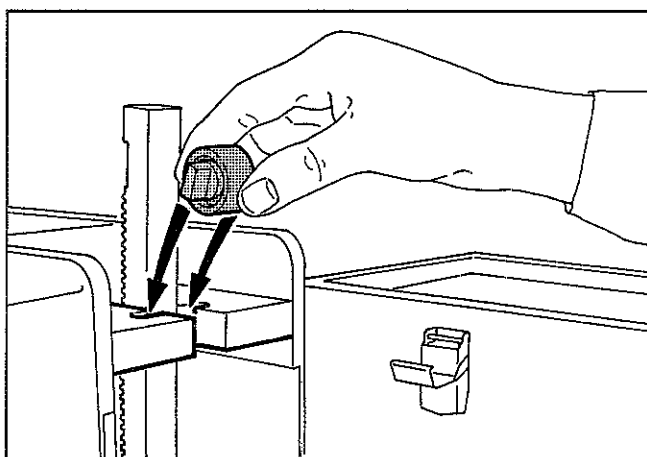
Llenar el recipiente con la masa, introducir la varilla de cremallera apretando hasta el fondo para compactar bien el relleno.



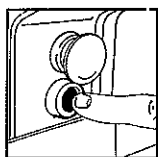
Introducir el recipiente con la varilla de cremallera en el "grupo para ñoquis" controlando que se introduce completamente en su alojamiento accionando el microinterruptor de seguridad que activa su funcionamiento.

Nota:

La cremallera ha de dirigirse hacia el interior del grupo.

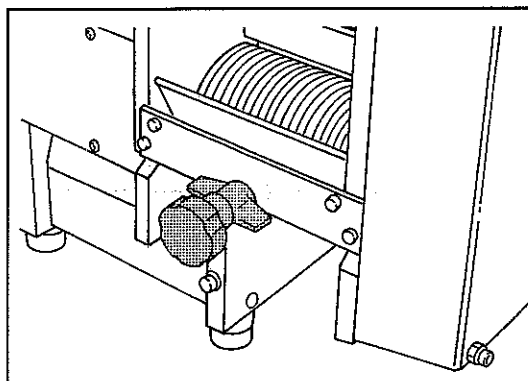


Montar el cerrojo de bloqueo de la cremallera.



Apretar el pulsador verde de arranque en la máquina P. NUOVA.

Moviendo el botón esférico que se indica en la figura se puede regular el rayado del ñoqui.



Limpieza

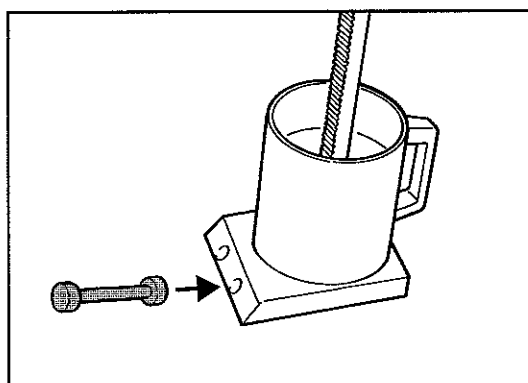
ATENCIÓN

¡Antes de comenzar las operaciones de mantenimiento desenchufar la máquina de la toma de corriente!

No poner nunca en marcha la máquina durante las operaciones de mantenimiento como limpieza, engrase y lubricación.



Limpiar los dos orificios de extrusión del recipiente con la herramienta suministrada. Mantener siempre limpio el recipiente utilizando una esponja húmeda.



[illegible][illegible]

Código	Descripción
440	Pasador
489	Arandela plana
195	Arandela plana
858	Tornillo CCH
902	Arandela plana
937	Tornillo CCH
1114	Tornillo
1137	Tuerca hexagonal
1144	Casquillo
1193	Tornillo
1194	Palanca para enganche
1217	Lengüeta
1225	Espiga elástica
1302	Tornillo
1401	Rodillo
1402	Rodamiento
1403	Eje
1405	Pasador
1413	Rodamiento
1425	Cuchilla
1436	Separador
1448	Junta tórica
1451	Rodillo
1455	Tornillo CCH
1456	Disco
1457	Retén
1458	Disco central
1481	Eje excéntrico
1492	Varilla
1498	Brazo
1500	Muelle tensor cadena
1501	Tornillo
1502	Remache
1504	Mariposa
1512	Arandela plana
1647	Tornillo CCH
1648	Tuerca hexagonal
1650	Tornillo
1660	Tuerca hexagonal
1663	Muelle
1667	Pasador
1687	Retén
2032	Retén
2512	Retén
2536	Rodamiento
3008	Retén
3102	Eje

[illegible]