

02/2009

Mod:MPS10/1

Production code:P3





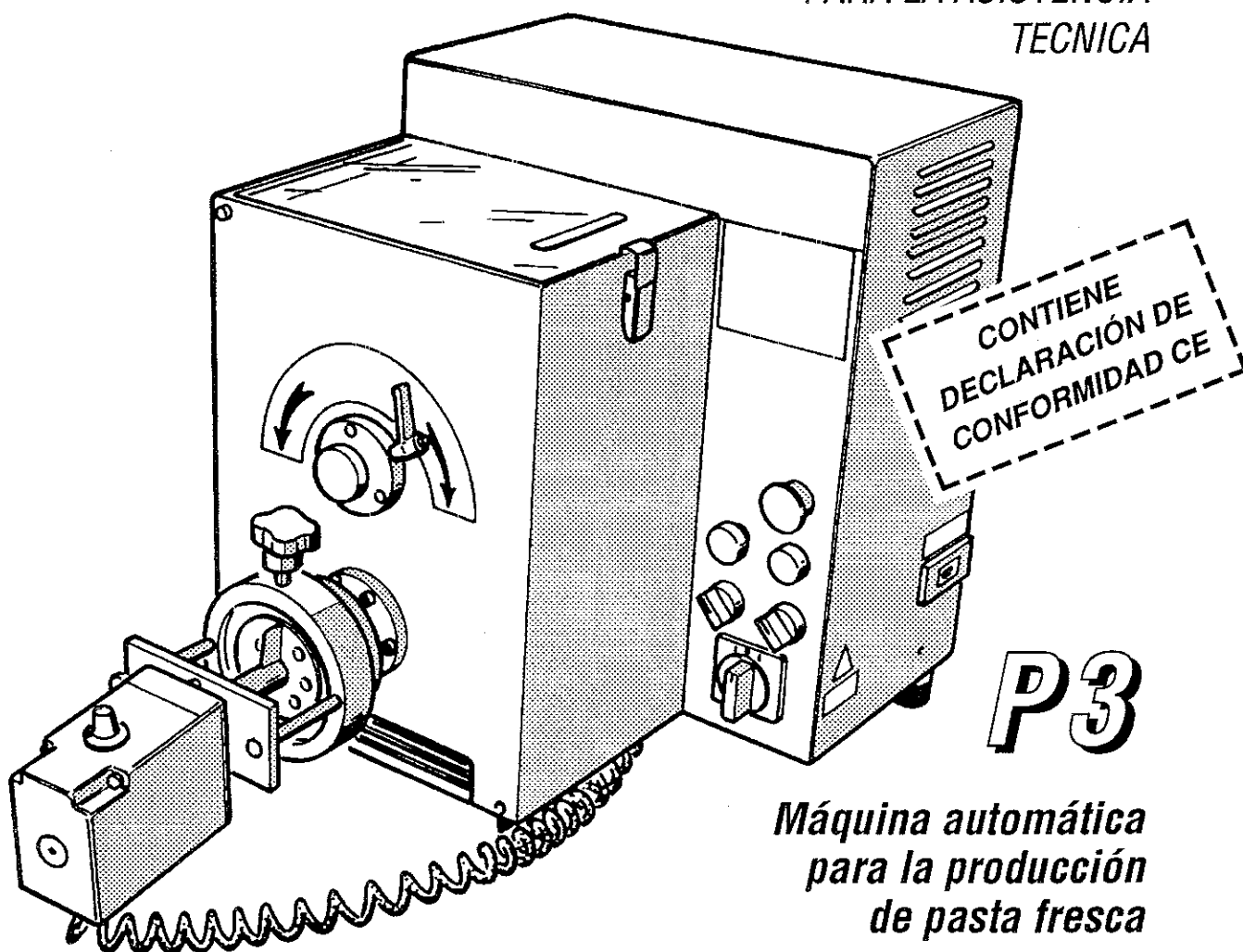
Manual Técnico

La Monferrina

Máquinas automáticas para todos los tipos de pasta fresca

*MANUAL DE USO Y
MANTENIMIENTO
PARA EL USUARIO*

*PIEZAS DE RECAMBIO
PARA LA ASISTENCIA
TECNICA*



*Máquina automática
para la producción
de pasta fresca*

La Monferrina snc

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



Cualquier reproducción total o parcial de la metodología de lectura, de la disposición de las secciones, de la compaginación, de la simbología, del texto y de las ilustraciones que contiene el manual queda prohibida por la legislación vigente.

Los temas tratados en este manual son los que exige expresamente la "Directiva de Máquinas CEE 89/392" y modificaciones siguientes

Los datos técnicos indicados son los que ha facilitado el fabricante al efectuar la redacción del manual

Preámbulo

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 su uso, conviene leer atentamente todas las secciones de este manual.

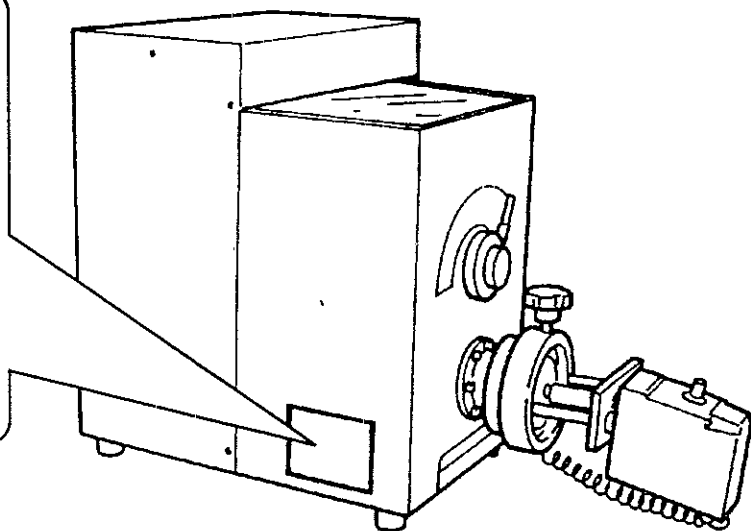
Los datos contenidos en este manual se suministran a título indicativo.

"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.

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 —			



El manual debe acompañar a la máquina en caso de reventa.

DECLARACION CEE DE CONFORMIDAD

El Fabricante

“La Monferrina” de A. Masoero & C. snc

con domicilio en Asti (ITALY), Via Vespucci, 38/40

declara bajo su responsabilidad,

que el tipo de máquina para la producción

de pasta fresca descrita en este manual

Modelo

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° de serie

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Año de fabricación

--	--	--	--

Voltaje

--	--	--

 Hz

--	--	--

cumple con las DIRECTIVAS 89/392 CEE - 89/336 CEE



Nombre:

Apellidos:

Posición: ☐ Propietario

☐ Representante legal

Asti a,

Sello y Firma

--

Garantía

Condiciones y limitaciones de la garantía:

"La Monferrina" garantiza este modelo de máquina durante 12 meses

La garantía pierde su validez si la máquina es reparada por terceros no autorizados o si se utilizan herramientas, accesorios que no son de "La Monferrina" o que no han sido recomendados o aprobados por "La Monferrina" o se constata la eliminación o alteración del número de matrícula durante el periodo de garantía

La garantía comienza a partir de la fecha de compra y la cartulina, cumplimentada debidamente en todas sus partes, ha de enviarse antes de 10 días a más tardar. Como fecha de compra vale la indicada en el documento fiscal cuando el establecimiento de venta 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 nuestros Centros de Asistencia Técnica o en nuestra fábrica.

Si la reclamación fuera injustificada, todos los gastos de reparación y/o sustitución de piezas se cargarán al comprador

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 mal o imperfecto uso de la máquina

Para cualquier controversia será competente el tribunal de ASTI (ITALIA)



Si no se envía el cupón de garantía "La Monferrina" no podrá efectuar el registro excluyendo así el derecho a la garantía en cuestión.



Consejos sobre la producción de la pasta

Para el empaste puede utilizarse cualquier tipo de harina, o sémola, o mixto de sémola y harina. La masa puede trabajarse solamente con huevos o mezcla de huevos y agua.

El agua puede sustituirse parcialmente con espinacas o verduras bien trituradas para obtener pastas verdes o concentrados de tomate para obtener pastas rojas u otros ingredientes: "en estos casos se aconseja utilizar sémola de trigo duro"

Para obtener un buen empaste se necesitan aproximadamente 300-350 gr de líquido cada kg de harina; este líquido puede ser de huevo solamente, de agua solamente, o 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 ser adecuadas al tipo de harina que se trabaja disminuyendo o añadiendo un poco de líquido.

La masa es el adecuado cuando al final del trabajo se presenta en granos grandes como un grano de café. Si la harina se mezcla formando una masa homogénea significa que se le ha vertido demasiado líquido, en este caso antes de girar el interruptor de "amasado" a "trefilado" añadir un poco de harina y dejar amasar un poco más. En cambio, si la harina no forma bolitas sino que permanece muy harinosa conviene añadir un poco de líquido.

A continuación damos algunas recetas para varios tipos de pasta. Tener en cuenta que siempre pueden modificarse los ingredientes y las cantidades según la propia experiencia y gusto.

Preparación de hojaldre para raviolis:

Harina tipo 00 70%

Sémola de trigo duro 30%

5 huevos por kg. + agua

Amasar unos 10 minutos

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

Preparación de pasta para tallarines:

Harina tipo 00 70%

Sémola de trigo duro 30%

5 huevos por kg + agua

o bien:

Sémola de trigo duro 100%

5 huevos por kg + agua

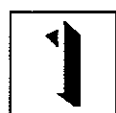
Amasar 15 minutos aproximadamente con una humedad del 30-33% aproximadamente

Preparación de pastas de sémola:

Para este tipo de pasta se emplean sólo sémola de trigo duro y agua en un porcentaje del 30-33%. Cuando se emplean tipos distintos de harina conviene mezclarlo bien antes de añadir el líquido.

A discreción del gusto del consumidor se puede añadir a la masa sal en cantidad indicativa de 2 gr por kg de harina tratando de diluirla para evitar que se hagan grumos.

INDICE



Sección Información

pág 1

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



Sección Seguridad

pág 7

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



Sección Instalación

pág 13

- Pag. 14 Instalación
- « 17 Comprobaciones



Sección Funcionamiento

pág 19

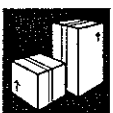
- Pag. 20 Descripción de los mandos
- « 21 Ciclo de trabajo
- « 23 Sustitución de la trefiladora



Sección Mantenimiento

pág 25

- Pag. 26 Limpieza
- « 28 Mantenimiento



Sección Piezas de recambio

pág 29

(para la asistencia técnica)



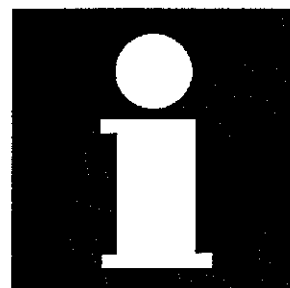
Sección Esquemas eléctricos

pág 31

(para la asistencia técnica)



Sección Información





Información sobre el manual

Este manual contiene precauciones de seguridad, instrucciones de instalación, funcionamiento, mantenimiento y la sección dedicada a la asistencia técnica que incluye la lista de las piezas de recambio y los esquemas eléctricos.

Algunas ilustraciones de este manual indican piezas o accesorios que pueden ser diferentes de los de su máquina. Las protecciones y las tapas podrían haberse quitado para aumentar la claridad de las ilustraciones.

La mejora y la evolución constante del producto podrían haber causado algunas ligeras modificaciones en la máquina, que no se incluyen en este manual.

Leer, estudiar y mantener este manual al alcance de la mano.

Cada vez que surjan problemas sobre la máquina o sobre esta publicación, consultar a la empresa "La Monferrina" sobre la información disponible más reciente.



• Seguridad:

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

Leer y aprender las precauciones indicadas antes de trabajar o efectuar el mantenimiento de la máquina.



• Instalación:

La sección dedicada a la instalación indica las posibles operaciones de embalaje o ensamblado de componentes de la máquina y todos los controles que se efectuarán antes de usarla. Asimismo, se facilitan indicaciones sobre el montaje de los accesorios suministrados y/u opcionales e indicaciones sobre el transporte.



• Funcionamiento:

La sección dedicada al funcionamiento le sirve de referencia al operador que no conoce la máquina y como repaso al operador experto.

Esta sección ilustra los mandos de la máquina.

Las ilustraciones guían al operador a través de unos procedimientos correctos de control, puesta en marcha, funcionamiento y parada de la máquina.

Las técnicas operativas descritas en este manual son las técnicas básicas.

La habilidad y las técnicas se irán desarrollando a medida que el operador adquiera el conocimiento de la máquina y de su habilidad.



• Mantenimiento

La sección dedicada al mantenimiento es una guía para cuidar la máquina.

En esta sección se incluyen todos los puntos de engrase y lubricación de la máquina y las indicaciones relativas a los períodos aconsejados para efectuar dichas operaciones. Asimismo, se facilitan indicaciones para realizar periódicamente la limpieza de la máquina.



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

La sección de las piezas de recambio, con la ayuda de planos en desguace de las piezas que componen la máquina, y con la ayuda de las listas de piezas, permite localizar la pieza que se ha de sustituir y su código correspondiente para solicitar el componente nuevo.



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

En esta sección se encuentran los esquemas eléctricos de la máquina (con motor monofásico 220 V y trifásico 380 V) útiles para el técnico electricista.

La estructura de la máquina se ha realizado totalmente en acero inoxidable, puro e inalterable, y cumple con las normas contra accidentes vigentes en Italia y en el extranjero.

Los componentes principales de la máquina son los siguientes:

- Motor eléctrico monofásico 220V y trifásico 380V
- Depósito y tornillos sin fin de acero inoxidable
- Eje de acero inoxidable, desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento
- Trefiladoras para todo tipo de pasta
- Cortador de pasta automático con variador de velocidad y cuchillas de acero inoxidable
- Ventilador para secar rápidamente el producto

• Usos previstos

Este modelo de máquina automática P3 se ha diseñado, construido y protegido para producir exclusivamente pasta trefilada a partir de materias primas como la harina de trigo duro y tierno con añadidura de agua y/o huevos

• Ruido aéreo

Con referencia a la normativa D L 277 sobre la intensidad acústica, la máquina se ha diseñado y construido 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° Humedad comprendida entre 40% y 50%

• Desguace

En caso de desguace la máquina se dismantelará en vertederos adecuados cumpliendo con 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 usado del reductor y desecharlo en los centros de recogida oportunos.

Las trefiladoras, para obtener los diferentes formatos de pasta, pueden ser de dos tipos. Con el primer tipo, de bronce, se obtiene una pasta de superficie más arrugada y opaca. Con el segundo tipo, de teflón, se obtiene una pasta de superficie más lisa y brillante. Las trefiladoras de teflón son más delicadas que aquellas de bronce y permiten obtener una producción por hora ligeramente superior.

La máquina está preparada para conectarle el Grupo de raviolis y el Grupo de ñocos, que se suministran sobre pedido.

Para montar correctamente estos grupos opcionales, lea atentamente los manuales de uso y mantenimiento que se suministran con los mismos.

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

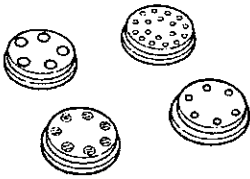
El cliente tendrá la obligación de comprobar que la máquina, durante el transporte, no ha sufrido daños estructurales que podrían perjudicar su funcionamiento y/o su seguridad.





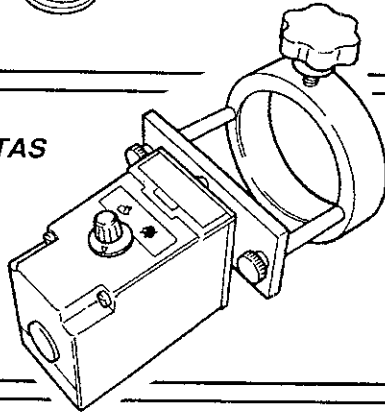
Accesorios suministrados

- n°4 TREFILADORAS PARA PASTA

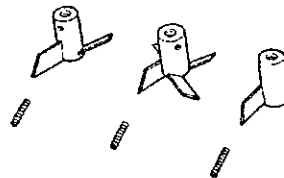


(el tipo de trefiladoras es elegido por el Cliente durante el pedido)

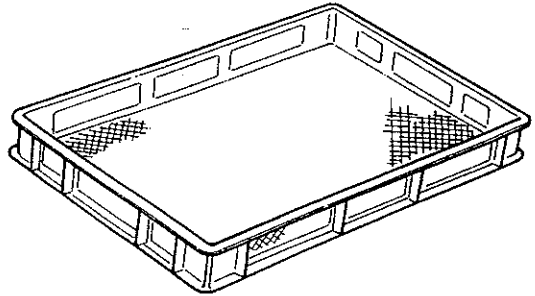
- 1 MOTOR CORTAPASTAS



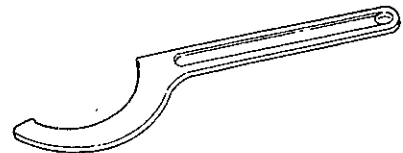
- n°1 SERIE DE CUCHILLAS PARA MOTOR DEL CORTAPASTAS



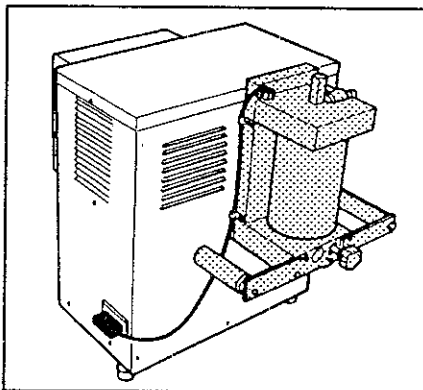
- n° 1 TAMIZ



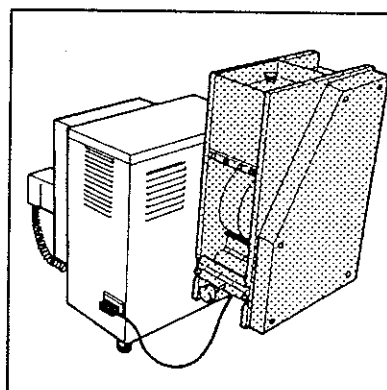
- n° 1 LLAVE PARA TUERCA PORTA-TREFILADORAS



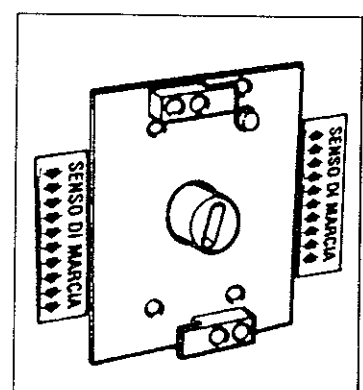
Accesorios opcionales



GRUPO DE RAVIOLES

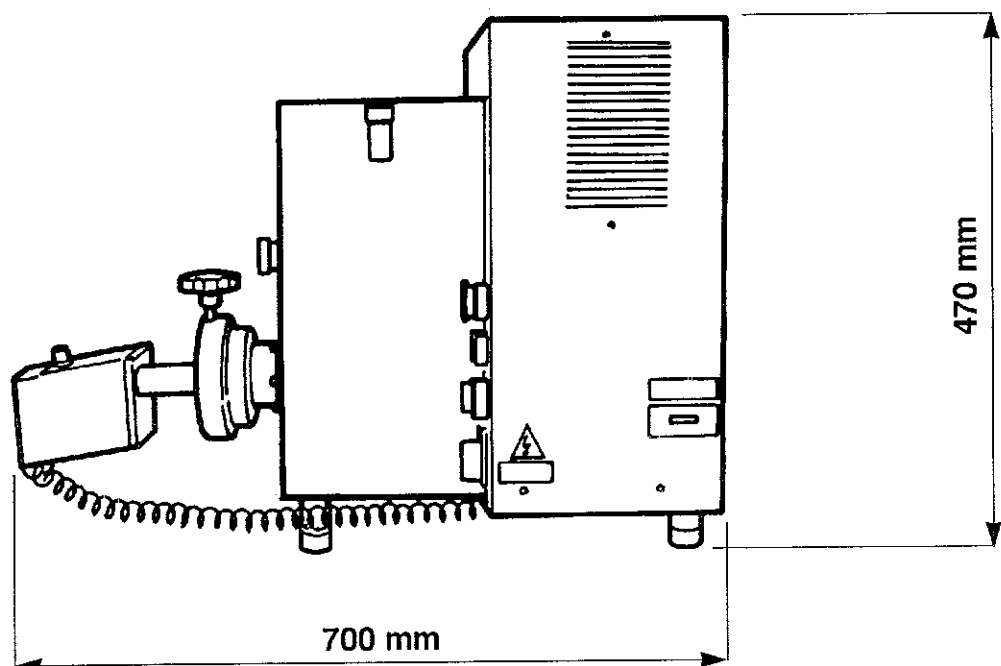
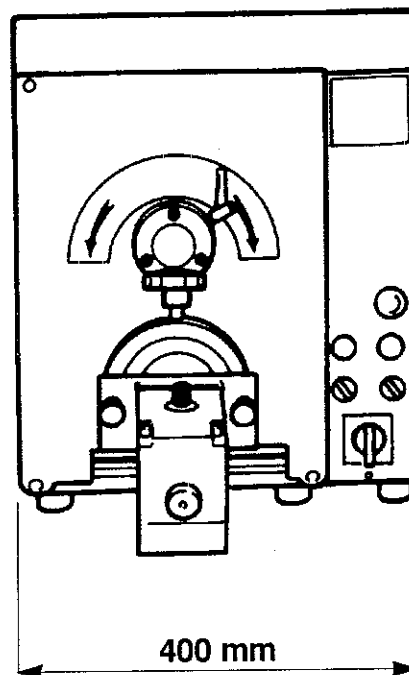


GRUPO DE ÑOQUIS



Acoplamiento para el montaje de los grupos opcionales situados en la parte trasera de la máquina.

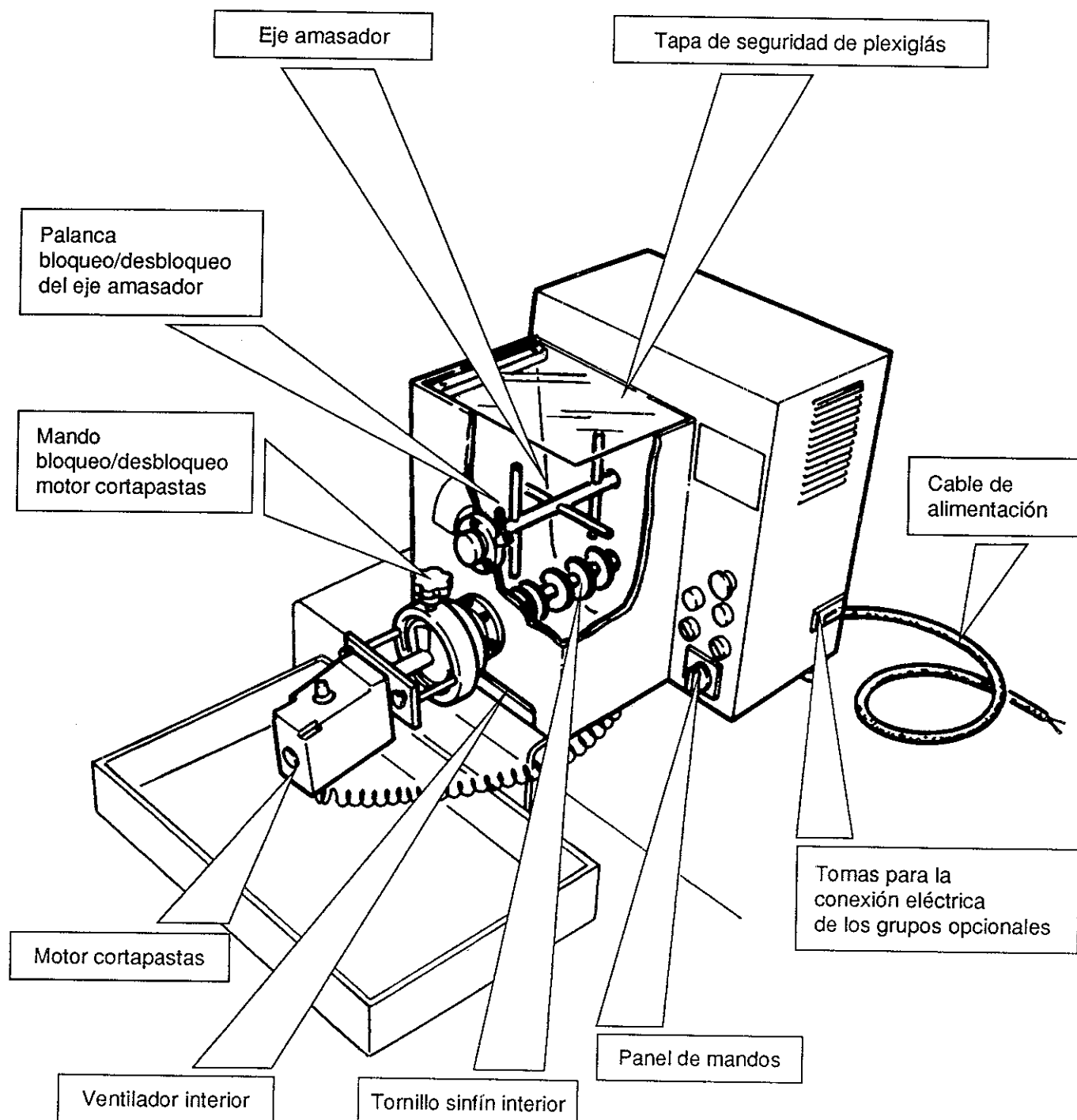
Datos técnicos



Capacidad del depósito amasador	Kg.	3
Producción de pasta	Kg./h	8 ÷ 10
Potencia del motor trifásico o monofásico	Hp	1
Peso	Kg.	65



Identificación de los componentes



2

Sección 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 incurrir en accidentes con graves consecuencias para sí mismo y para otras personas.

Los mensajes de seguridad se indican con la simbología siguiente:

ATENCIÓN



Los mensajes ATENCIÓN 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.

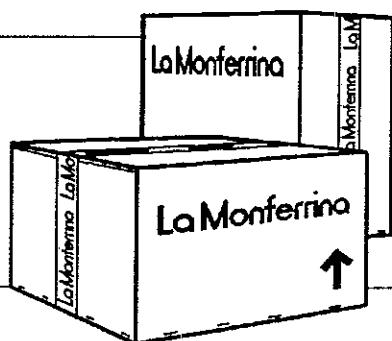
En caso de que se utilicen herramientas, procedimientos, métodos de trabajo o técnicas de trabajo que no aconseje expresamente la empresa "La Monferrina", habrá que comprobar que no hay peligro para sí y para los demás.

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



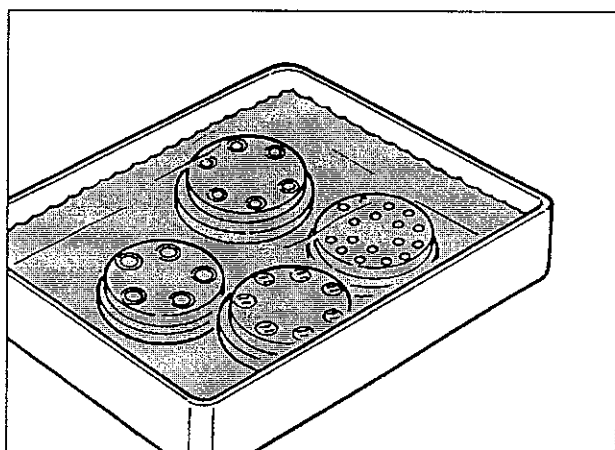
- Leer atentamente este manual antes de activar la máquina.
Si hubiera dudas respecto a alguna instrucción, llamar inmediatamente al agente de venta o al fabricante.
- Leer atentamente este manual antes de hacer funcionar la máquina.
Si cualquier instrucción fuera dudosa, ponerse inmediatamente en contacto 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.
- No utilizar la máquina en ambientes con atmósfera explosiva.
- Manejar con cuidado las cuchillas suministradas para el motor del CORTA-PASTAS.
- La máquina ha de trabajar siempre con un solo operador, que ha de colocarse frente al panel de mandos.
- No dejar nunca la máquina inactiva con la trefiladora montada y/o la masa en el depósito.
Prestar la debida atención será responsabilidad del operador.



**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.



Todas las trefiladoras se sumergirán, después de su uso, en un recipiente lleno de agua. Se aconseja cambiar el agua por lo menos dos veces al día.

ADVERTENCIA



No montar nunca en la máquina una trefiladora que se haya olvidado fuera del agua.

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



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.

ATTENTION

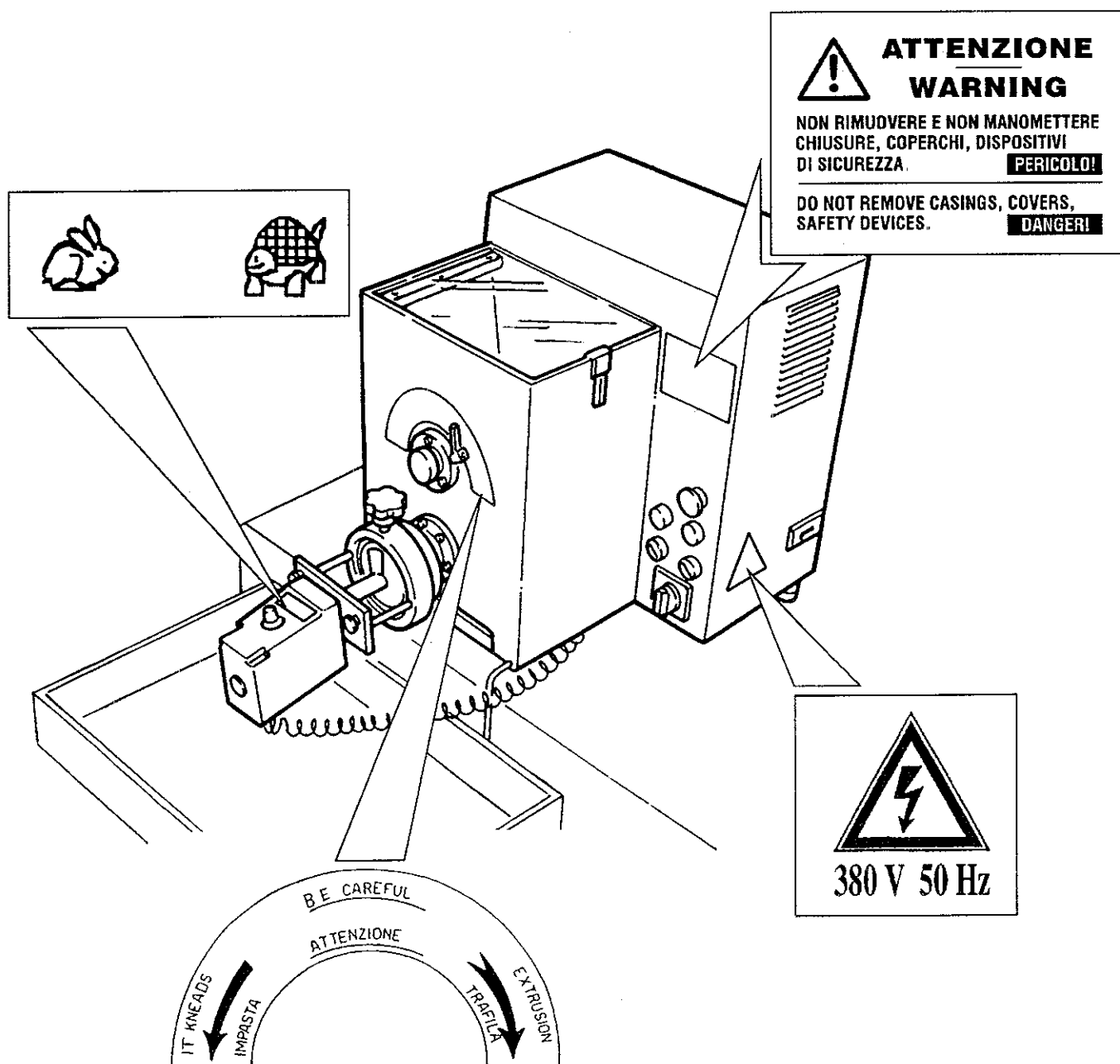
Comprobar que todos los mensajes de seguridad son fáciles de leer.

Limpiarlos utilizando un trapo, agua y jabón.

No utilizar disolventes, gasóleo o gasolina.

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

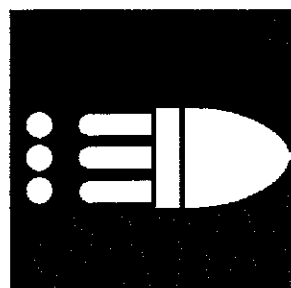
Si una etiqueta se encuentra en una pieza que ha de sustituirse, comprobar que se aplica una nueva etiqueta en la nueva pieza.





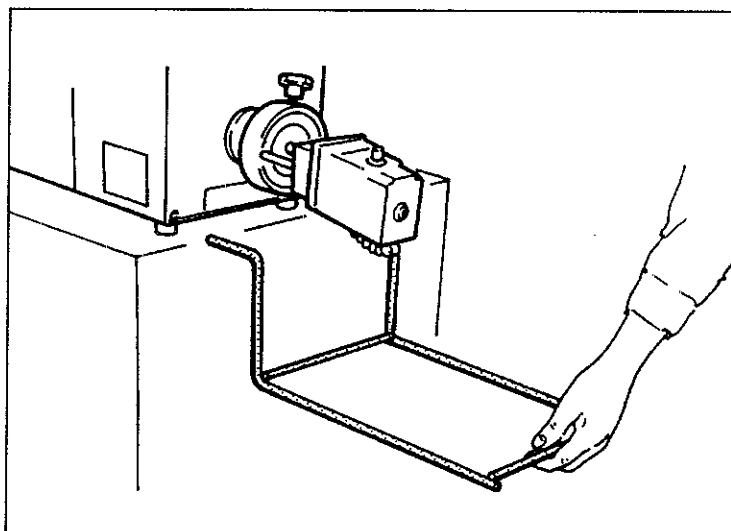


Sección Instalación

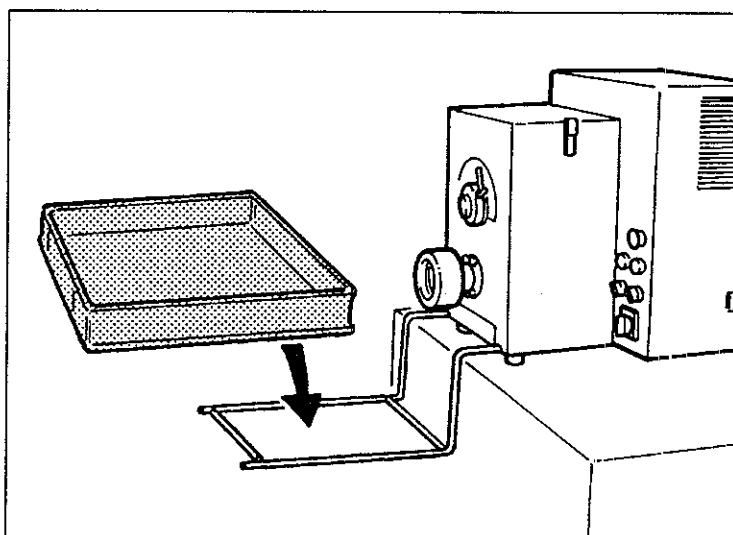




Instalación



Colocar la máquina sobre el borde de una mesa bien en plano
Introducir en los orificios oportunos el soporte del tamiz



Colocar el tamiz sobre el soporte

La máquina no lleva clavija de conexión a la toma de la red eléctrica, por lo tanto un electricista tendrá que ocuparse de montar la clavija adecuada

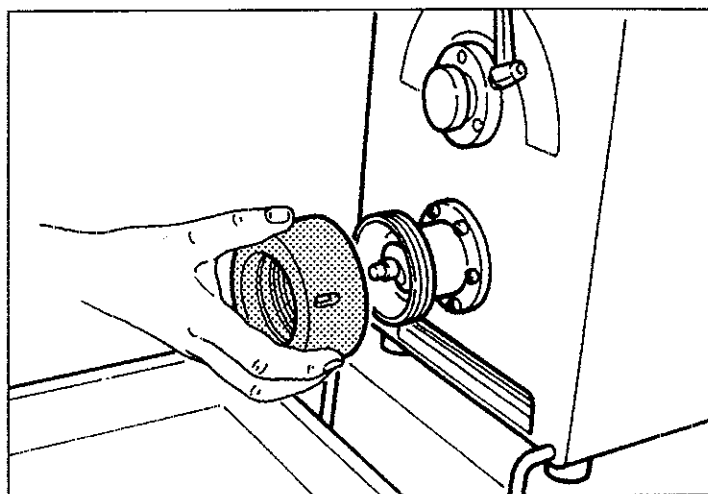
ATENCIÓN



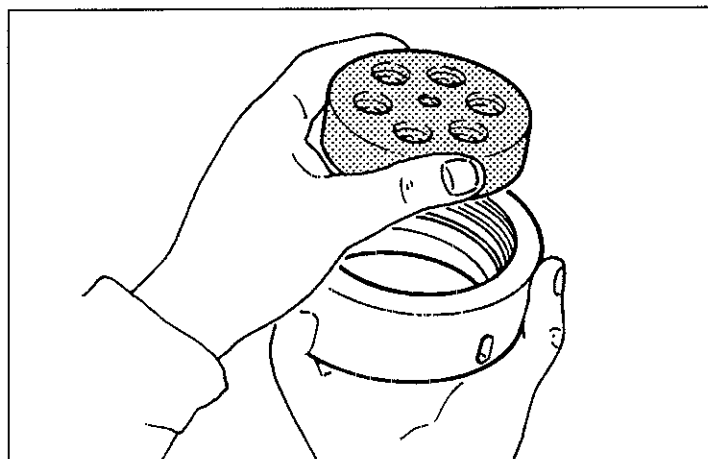
“La Monferrina” declina toda la responsabilidad por conexiones incorrectas o por el uso de clavijas no adecuadas a la instalación.



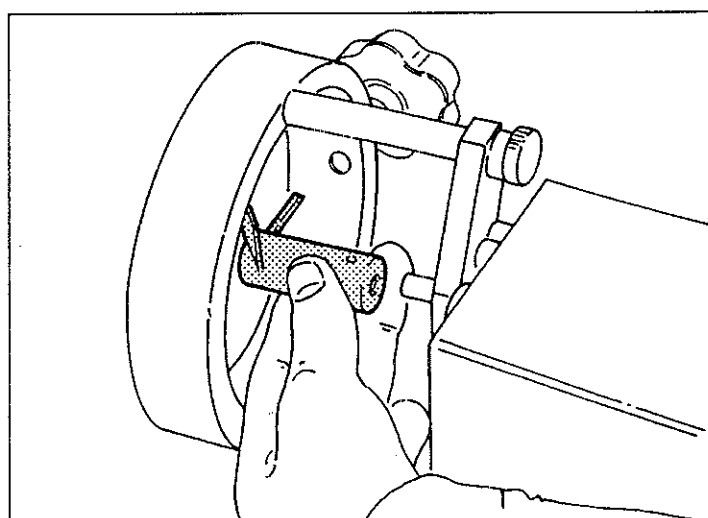
Desenroscar la tuerca portatrefiladora



Introducir en la tuerca la trefiladora deseada y enroscar el grupo en la máquina



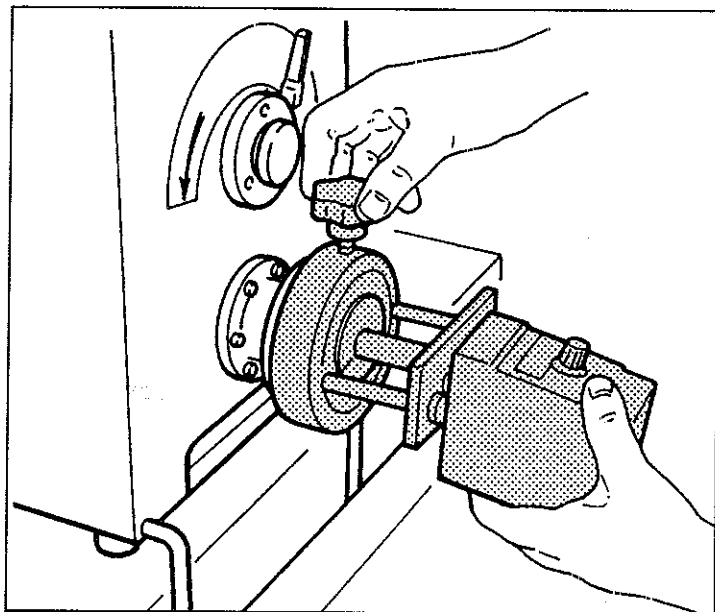
Si se desea producir pasta corta, elegir la cuchilla cortadora de pasta oportuna entre los tres tipos suministrados
Introducir dentro de la cuchilla el muelle suministrado e introducirlo en el perno colocado en el motor cortapastas



ATENCIÓN

¡Manejar con cuidado las cuchillas del cortapastas!





Montar el motor del cortapastas
en la maquina fijandolo con el
mando indicado en la figura

Comprobaciones



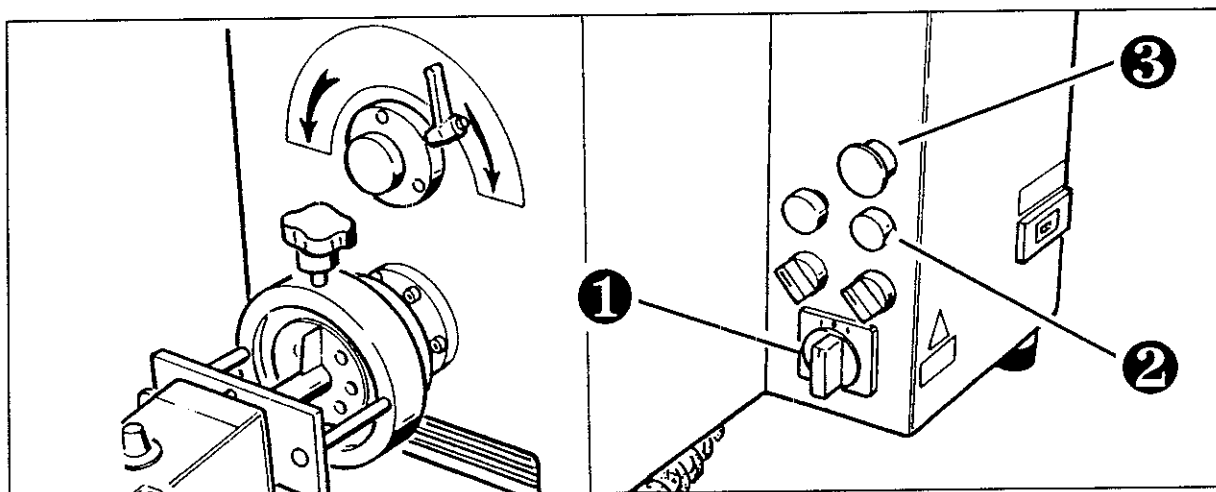
ADVERTENCIA

Antes de activar la máquina comprobar que el voltaje indicado en la placa de identificación corresponde al de la red.

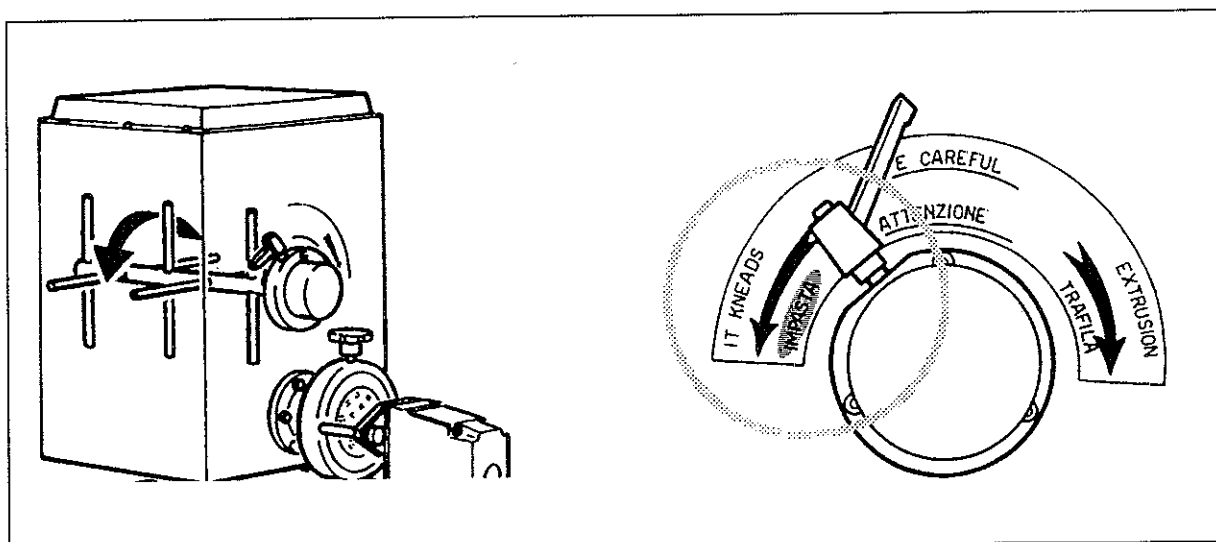


Comprobación de conexión correcta (380 V Trifásica)

Comprobar que el mando ❶ del selector está en la posición "0".
Poner en marcha la máquina girando el mando del selector ❶ hacia la izquierda colocándolo en la posición "AMASA"



Apretando el pulsador de "START" ❷ el eje amasador (que puede verse a través de la tapa superior de plexiglás) ha de girar hacia la izquierda como se indica en la figura.

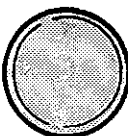


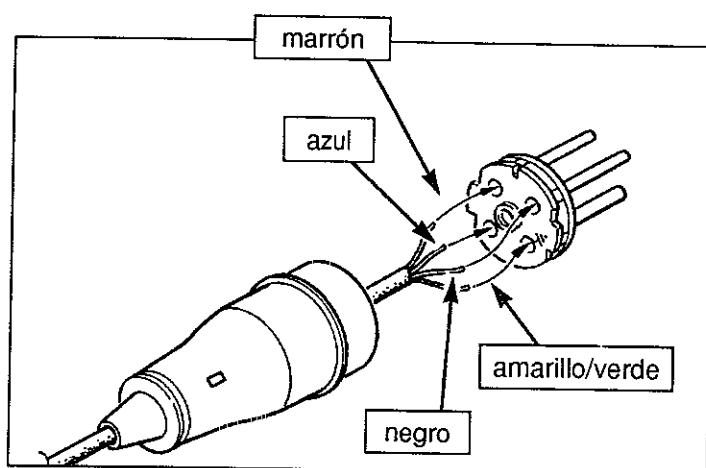
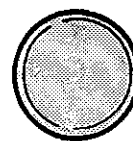


ADVERTENCIA

STOP Y EMERGENCIA



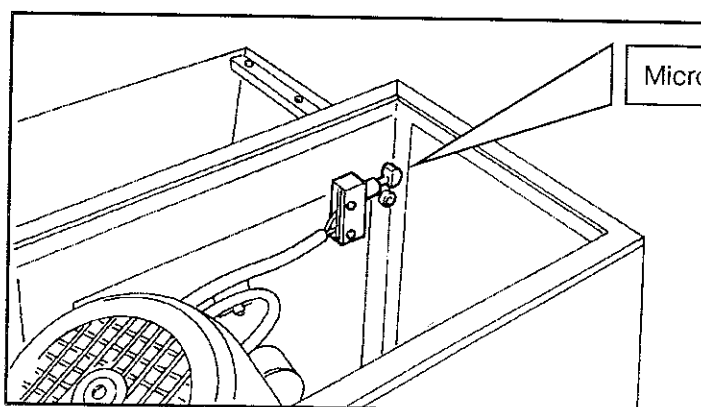
Si el eje amasador gira en el sentido opuesto, apretar inmediatamente el pulsador de "STOP Y EMERGENCIA"  parando la máquina.



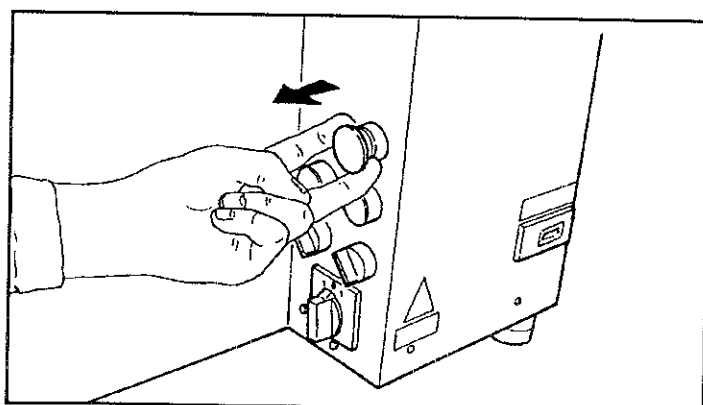
Desenchufar la clavija de alimentación de la toma de corriente e invertir en la clavija los hilos de color negro-marrón como se indica en la figura. El hilo amarillo-verde de tierra $\perp$ no se ha de mover nunca. **Para esta operación, se aconseja llamar a un electricista.**

Comprobación del microinterruptor de seguridad

Controlar periódicamente el funcionamiento correcto del microinterruptor de seguridad que, en caso de que se levante la tapa-depósito de plexiglás, ha de parar la máquina.



Si, levantando la tapa de plexiglás no se para la máquina, habrá que llamar a un electricista y rearmar otra vez el microinterruptor.



Para desbloquear el pulsador rojo de seguridad es preciso tirar de él hacia fuera como se indica en la figura.

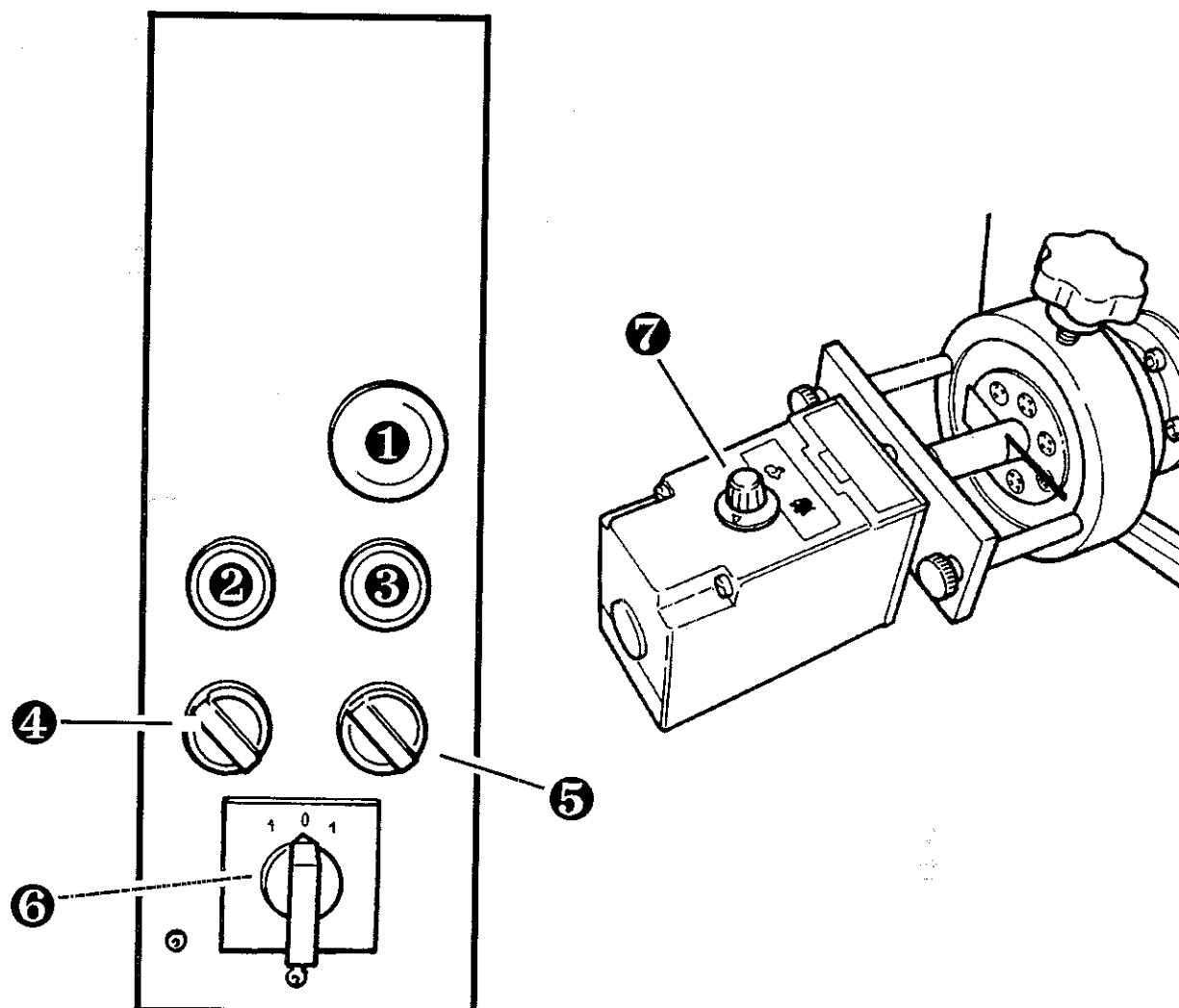
4

Sección Funcionamiento





Descripción de los mandos



- 1** Pulsador de STOP Y EMERGENCIA
- 2** Testigo verde de potencia activada
- 3** Pulsador de START
- 4** Mando del motor del cortador de pasta
- 5** Mando del ventilador
- 6** Selector AMASA/STOP/TREFILADORA
- 7** Mando de regulación de la velocidad del motor del CORTAPASTAS

Ciclo de trabajo



• Antes del ciclo:

- Comprobar que el selector del panel de mando 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 evitando así que los posibles fragmentos de la cáscara, al caer en el depósito, atasquen la trefiladora.
- 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 asegurándola con el gancho de seguridad

ATENCIÓN

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



- Girar el mando del selector hacia la izquierda colocándolo en la posición “AMASA” ⑥
- Apretar el pulsador de marcha ③

ADVERTENCIA

No hacer que la máquina funcione nunca con el selector ⑥ girado hacia la derecha en la posición “TREFILADORA” antes de haber amasado la harina. Podrían producirse graves daños mecánicos.



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

ATENCIÓN

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





- **Para producir pasta larga (tallarines, espaguetis, etc.):**

- Colocar sobre el soporte específico el tamiz suministrado
- Girar el mando del selector ⑥ hacia la derecha de la posición anterior "AMASA" a la posición "TREFILA"
- Apretar el pulsador de "MARCHA" ③
- Cortar la pasta que sale de la trefiladora, utilizando una espátula o un cuchillo
- Colocar el interruptor "VENTILADOR" ⑤ hacia la derecha en la posición 1
El ventilador se activará secando parcialmente la pasta que sale de la trefiladora

- **Para producir pasta corta:**

- Colocar sobre el soporte específico el tamiz suministrado
- Montar en la trefiladora el motor del CORTAPASTAS, con la cuchilla elegida por la longitud de corte, asegurándolo con el pomo de seguridad
- Colocar el interruptor "cortapastas" ④ hacia la derecha desde la posición 1 encendiendo el motor del cortapastas
- Colocar el mando del selector ⑥ hacia la derecha colocándolo en la posición "TREFILA"
- Apretar el pulsador de marcha ③
- Colocar el interruptor "VENTILADOR" ⑤ hacia la derecha en la posición 1
El ventilador se activará secando parcialmente la pasta que sale de la trefiladora.

Nota: _____

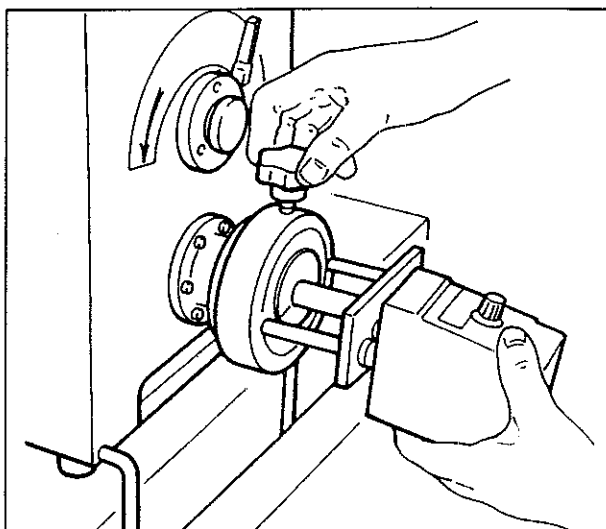
Con el mando ⑦ puede regularse la velocidad de rotación del motor del cortapastas modificando la longitud de corte de la pasta que sale de la trefiladora.

Sustitucion de la trefiladora

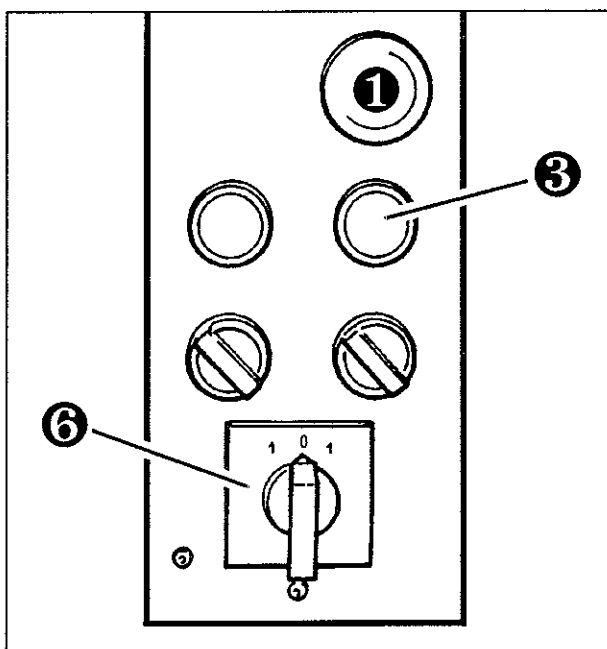


Para cambiar el formato de la pasta es preciso sustituir la trefiladora de la manera siguiente:

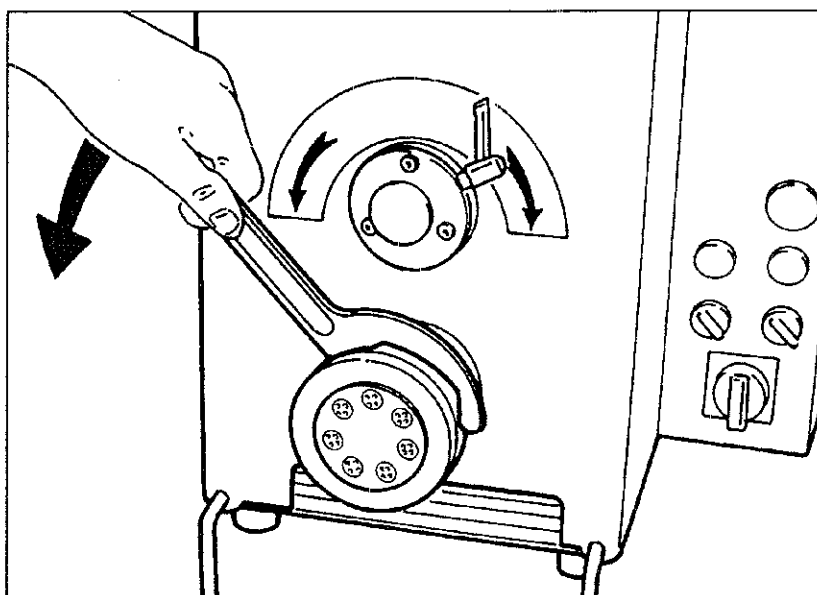
- Apretar el pulsador de STOP **1** parando la máquina.
- Colocar en la posición cero (0) el selector **6**
- Desenroscar el pomo y extraer el motor del cortapastas

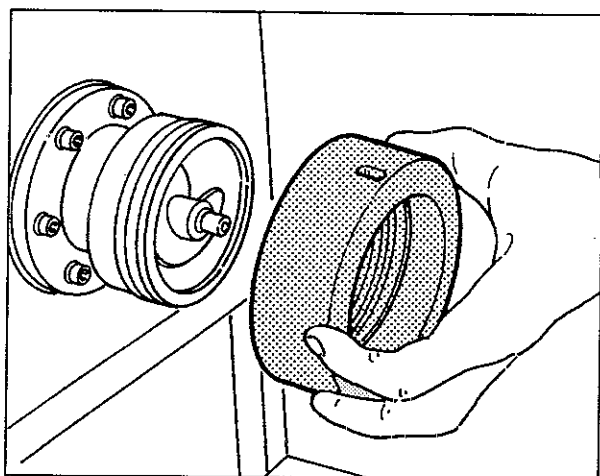


- Colocar el selector **6** hacia la izquierda en la posición "AMASA".
- Apretar el pulsador de START **3** y hacer que la máquina funcione unos 10 segundos disminuyendo la presión dentro de la trefiladora
- Parar la máquina apretando el pulsador de STOP **1**

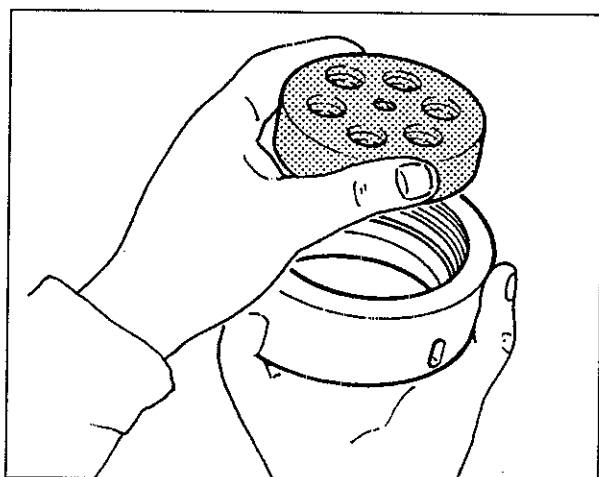


- Aflojar la tuerca con la llave suministrada.





Desenroscar y extraer la tuerca.

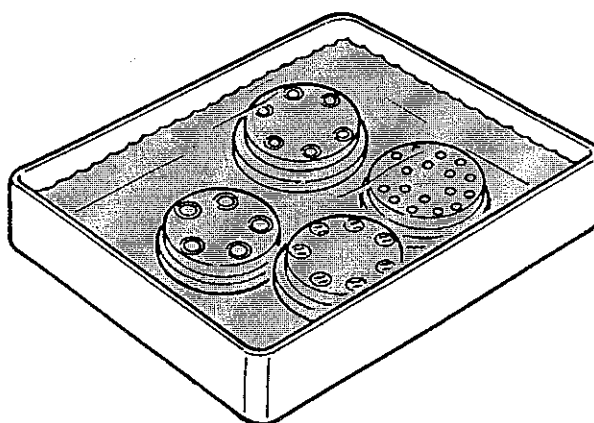


Quitar la trefiladora y sustituirla

ADVERTENCIA



¡Después de utilizar las trefiladoras siempre han de introducirse en un recipiente lleno de agua evitando que se seque la pasta!



5

Sección Mantenimiento





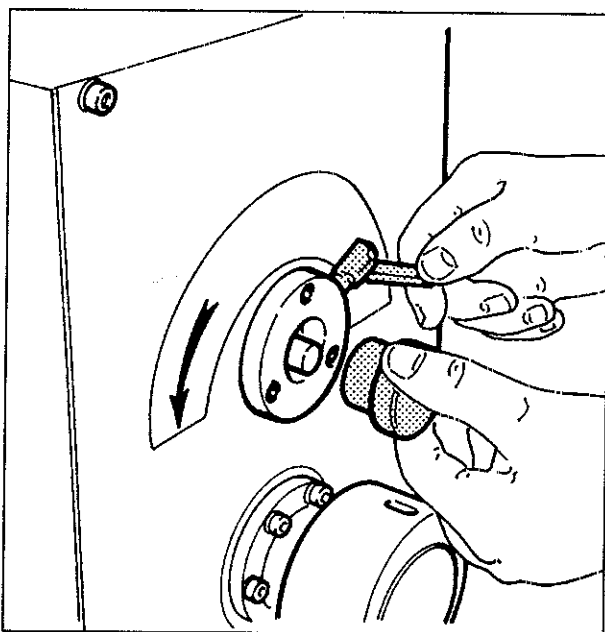
Limpieza



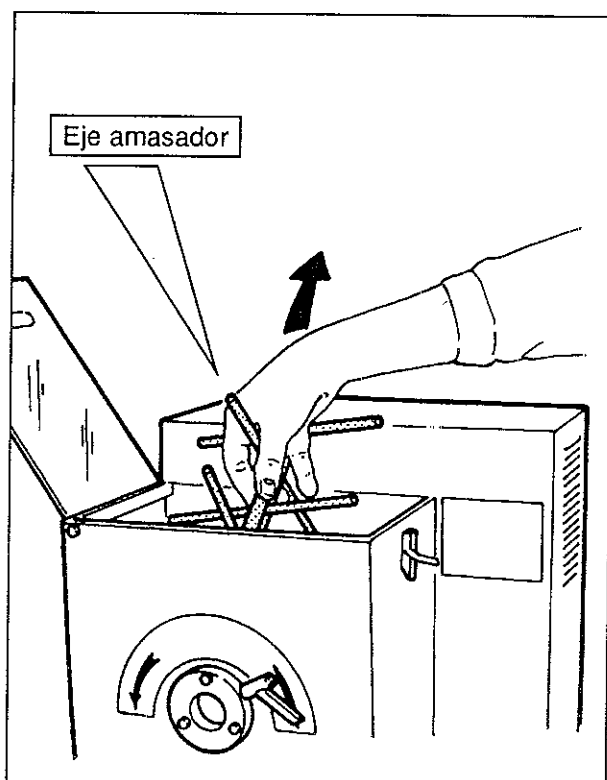
ATENCIÓN

¡Antes de limpiar la máquina desenchufar la clavija eléctrica de la toma de corriente!

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



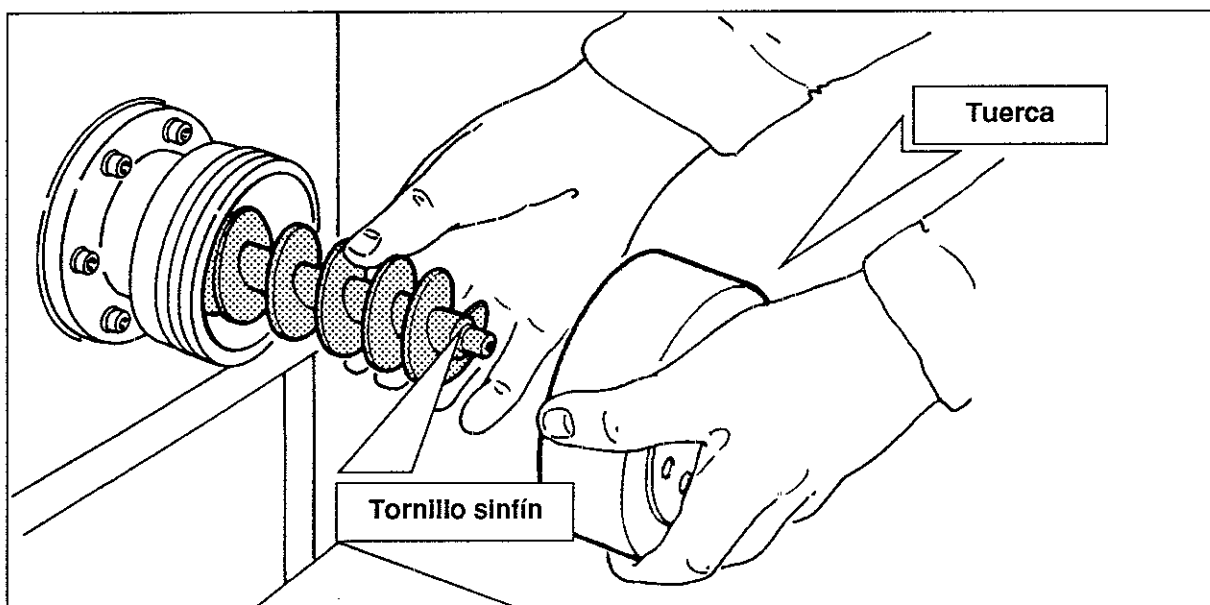
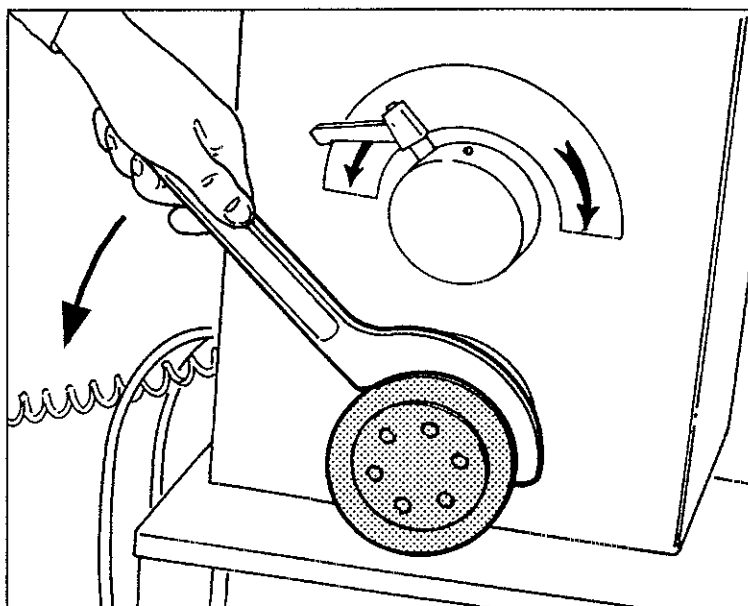
Girar hacia arriba, hacia la izquierda, la palanca de bloqueo y extraer la tuerca



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



Aflojar, con la llave suministrada, la tuerca portatrefiladora.



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

Desmontar de la tuerca la trefiladora y meterla en un recipiente lleno de agua

Los residuos de pasta que están dentro de los orificios de la trefiladora no han de secarse nunca

Montar el tornillo sinfín y la tuerca portatrefiladora

ADVERTENCIA

¡No usar chorros de agua para limpiar la máquina!
¡No montar nunca una trefiladora que se haya olvidado fuera del agua!





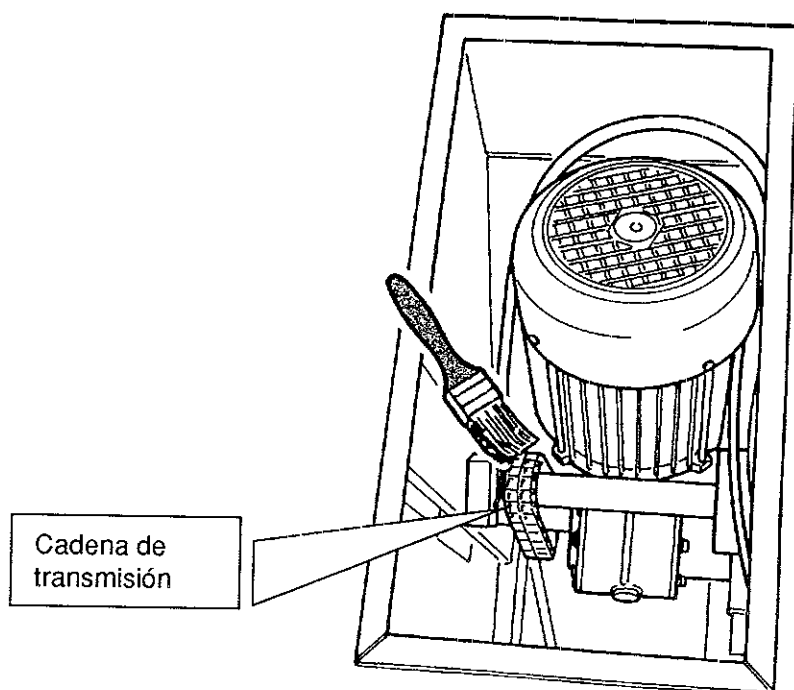
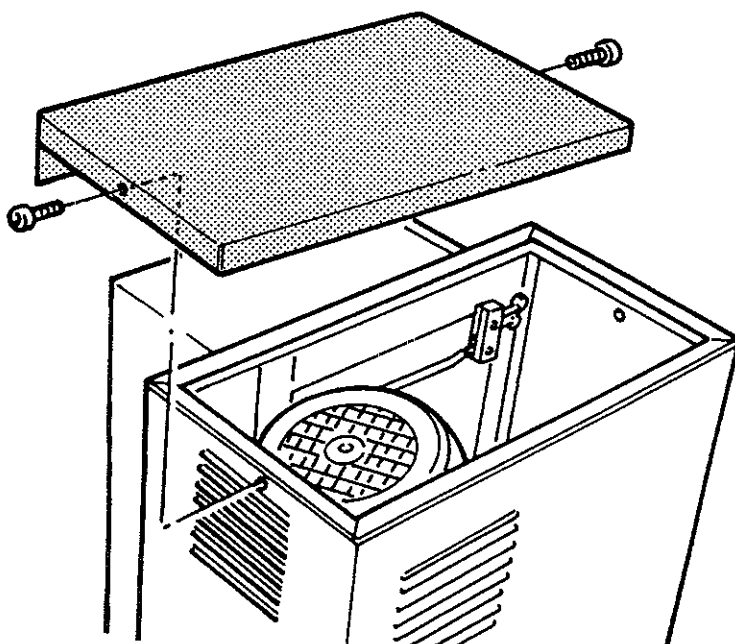
Mantenimiento

ATENCIÓN



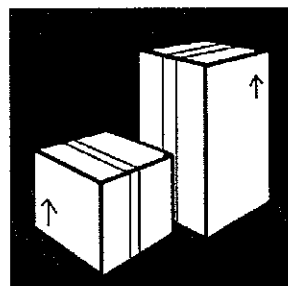
¡Antes de comenzar las operaciones de mantenimiento desenchufar la clavija de la toma de corriente!
No poner nunca en marcha la máquina durante las operaciones de mantenimiento como limpieza, engrase y lubricación.

Cada seis meses, quitar la tapa superior y engrasar la cadena de transmisión





Sección Piezas de recambio



Para la asistencia técnica

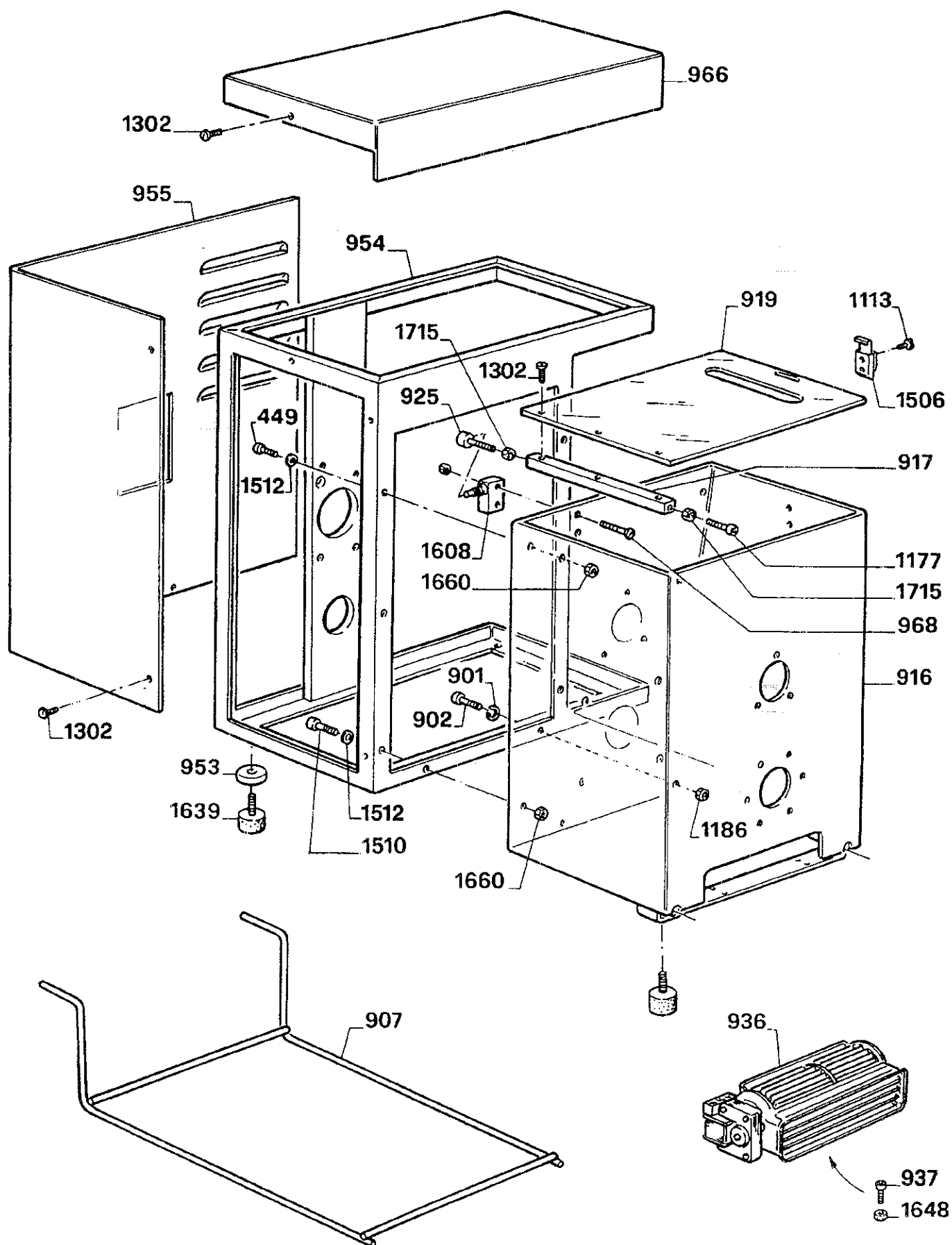


Las piezas de recambio descritas en esta sección han de ser sustituidas por técnicos competentes y autorizados por “La Monferrina”.

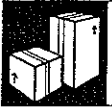
Ponerse en contacto con “La Monferrina” Tel. (0141) 273232 para recibir los nombres de los técnicos de mantenimiento autorizados de la zona.



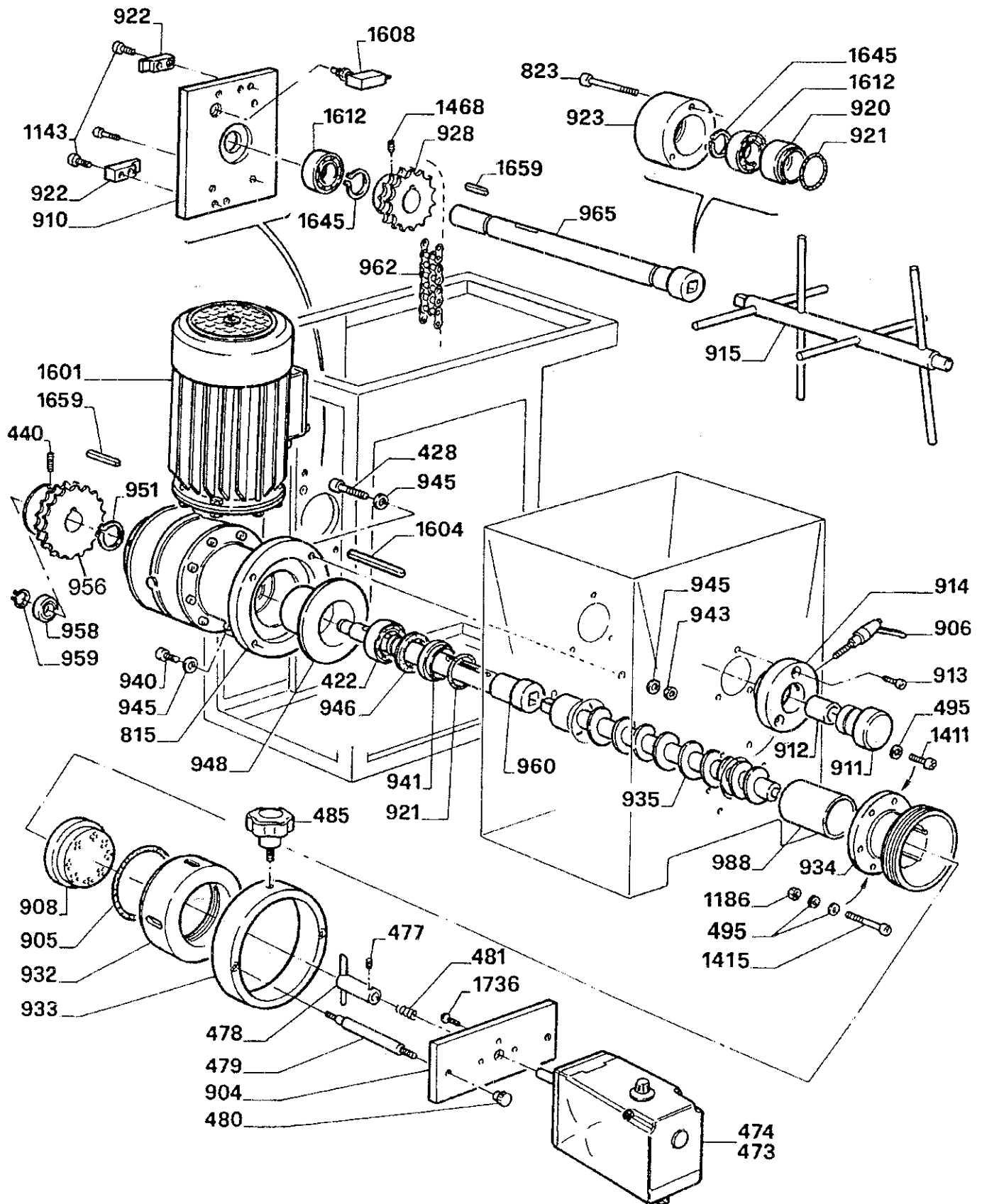
Ilust. 01



[illegible][illegible]

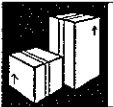


Ilust. 02

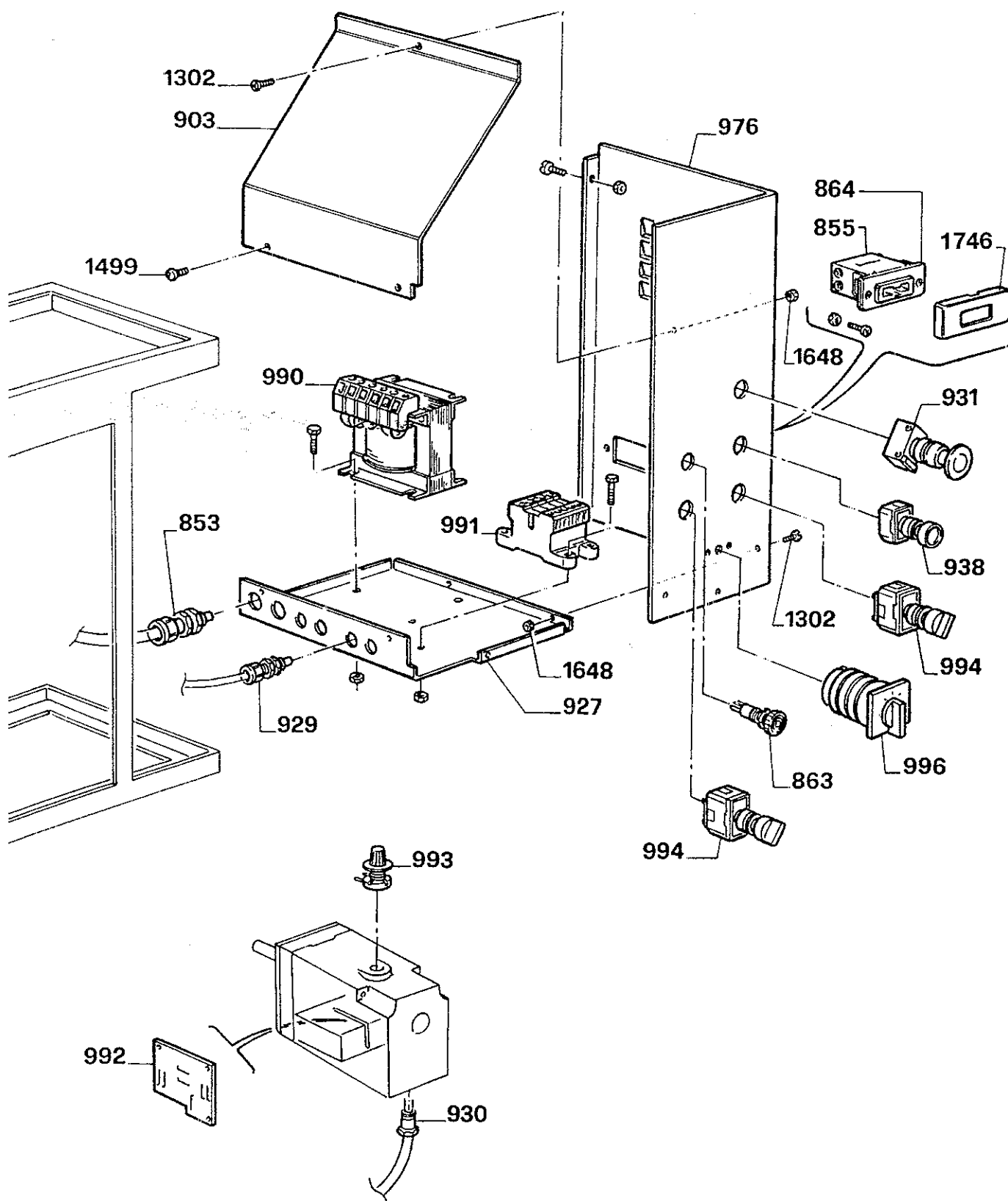


Código	Descripción
422	Rodamiento
428	Tornillo
440	Tornillo sin cabeza
473	Cuffia motor cortapastas
474	Motor cortapastas
477	Tornillo sin cabeza
478	Cuchillo
479	Columna
480	Rueda de mano
481	Muelle
485	Pomo
495	Andarela
815	Reductor
823	Tornillo
904	Travesaño
905	Junta tórica
906	Manilla de resorte
908	Trefiladora
910	Chapa
911	Pomo
912	Casquillo
913	Tornillo
914	Casquillo
915	Eje amasador
920	Casquillo
921	Junta tórica
922	Taco
923	Casquillo
928	Pinon
932	Tuerca
933	Anillo
934	Portatrefiladora
935	Tornillo sinfin
940	Tornillo
941	Casquillo
943	Tuerca
945	Arandela
946	Retén
948	Brida
951	Seeger
956	Pinon
958	Seeger
959	Rodamiento
960	Eje
962	Cadena
965	Eje
988	Casquillo
1143	Tornillo

[illegible]



Ilust. 03



[illegible][illegible]



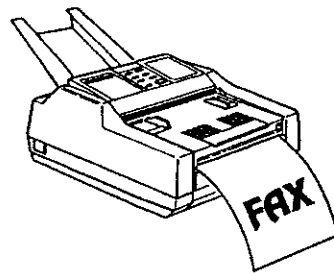
Para solicitar piezas de recambio es preciso fotocopiar el formulario y enviarlo por fax, relleno a máquina en todas sus partes, a:

La Monferrina s.n.c.
Ufficio Tecnico Ricambi
Fax 0039 / 141 / 27 54 85

Spett.le

La Monferrina snc

Tel. 0039 / 141 / 273232 - Fax 0039 / 141 / 273232

**Fecha**

A la atención del Sr.

Orden de compra de piezas de recambio

Empresa

Trasmitida por:

Localidad

Provincia

10/10/2019

Dirección



Modelo máquina

**Número
de serie**

Plazo de entrega

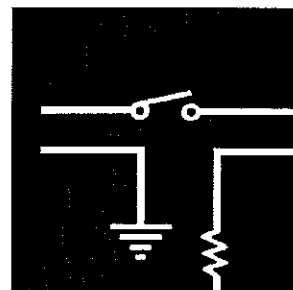
Su riferencia

Destino material

[illegible]

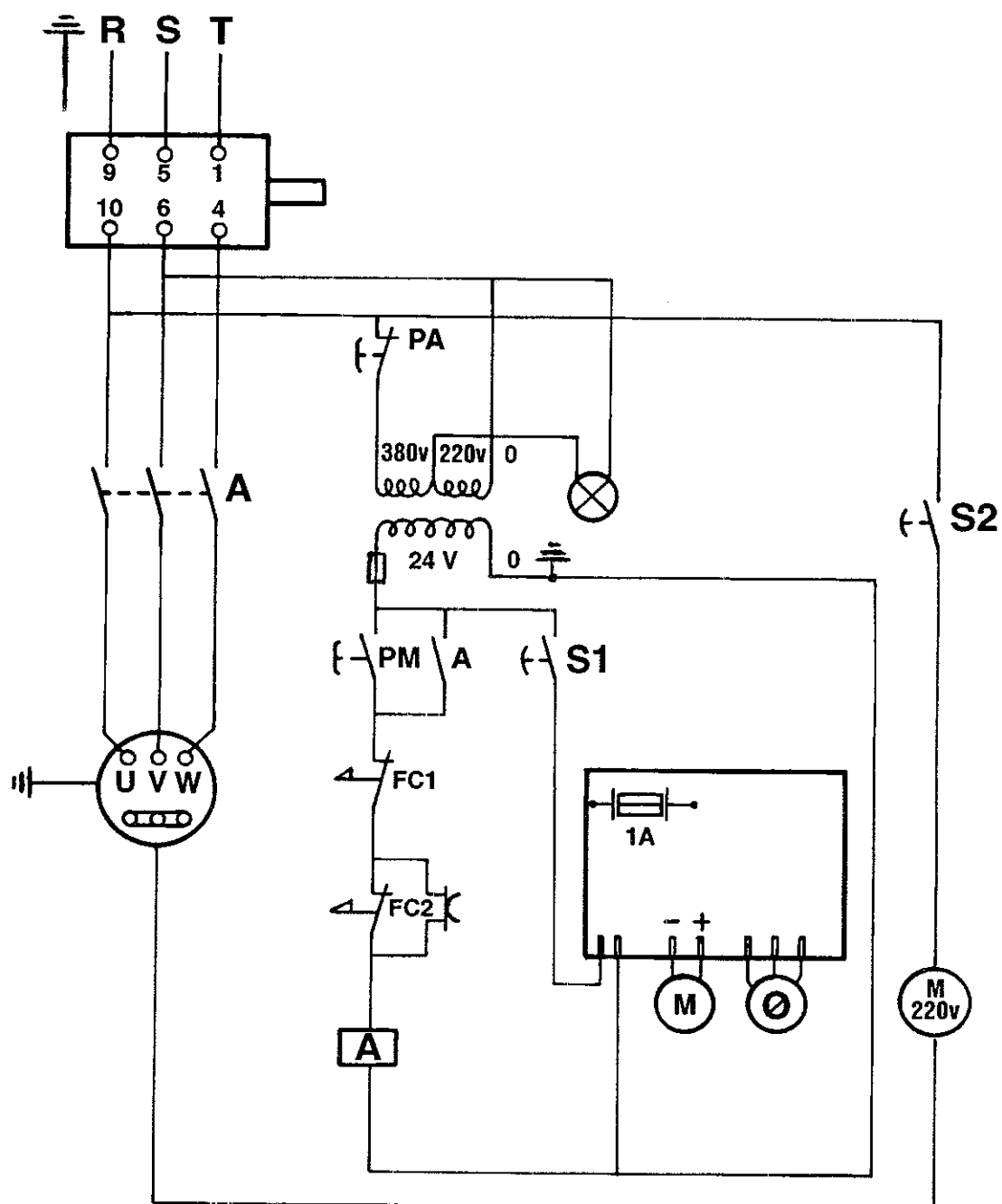
7

Sección Esquemas eléctricos



Para la asistencia técnica

41



POTENCIA

VENTILADOR

MANDO

CORTAPASTAS

MACCHINA P3 - Esquema eléctrico
380 V, 50 Hz, Trifásico

Grupo **9.0**

Nº de grupo

Nº piezas

Plano nº **900/A**

07/06/95