

02/2007

**Mod:MPS18/1**

**MPS18/1-230/1**

**Production code:P6**

**P6 (230/1)**



## Preámbulo

Al agradecerle que haya elegido nuestra máquina P6 le informamos que este modelo cumple con las normas generales de la "Directiva de Máquinas CEE 89/392".

Para garantizar un funcionamiento correcto y para obtener las mejores prestaciones posibles, antes de su uso conviene leer atentamente todas las secciones de este manual.

Los datos técnicos contenidos en este manual son suministrados por el fabricante al redactar el mismo.

Todos los derechos de producción están reservados a "La Monferrina".

Se prohíbe la reproducción aunque sea parcial del texto y de las ilustraciones.

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

"La Monferrina" podrá aportar en cualquier momento modificaciones a los modelos descritos en este catálogo por razones de naturaleza técnica o comercial.

En este modelo de máquina, diseñado para satisfacer las necesidades profesionales del cliente, el fabricante garantiza el suministro de piezas de recambio por un periodo de 5 años después de que deje de producirse el modelo.

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

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

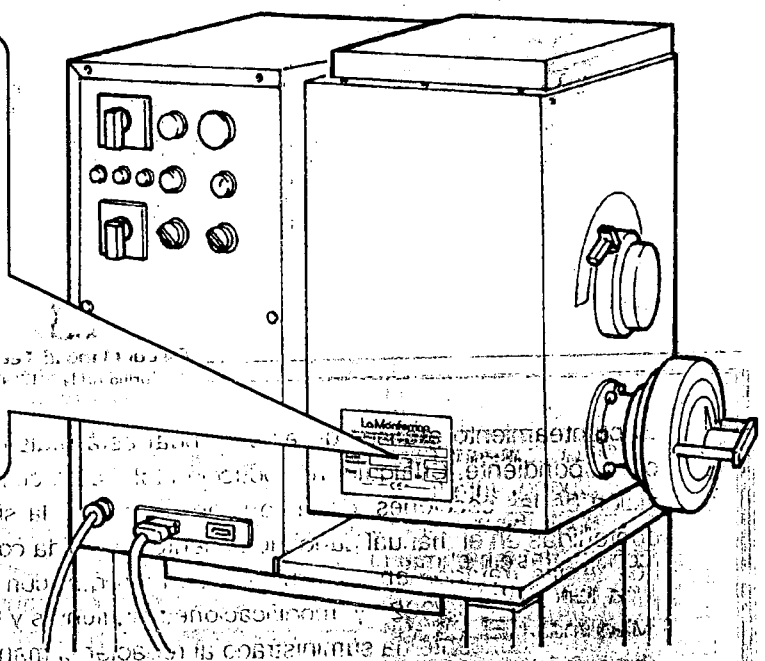
**La Monferrina**  
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy  
Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85

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), Vía 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 presente certificado de garantía y el documento fiscal han de mostrarse al personal técnico que efectúa la reparación, o han de acompañar a la máquina que se envía para la reparación.

La garantía pierde su validez si la máquina ha sido reparada por terceros no autorizados. Se excluye la sustitución y prolongación de la garantía a raíz de intervenciones para la reparación de averías.

La reparación se realiza en nuestro Centro de Asistencia Técnica y ha de llegar con porte pagado (con gastos de transporte y por cuenta del usuario, salvo acuerdo contrario).

De todas formas, se excluyen de la garantía: los daños accidentales, por transporte, por incuria o tratamiento inadecuado, por uso inapropiado que no cumpla con las advertencias indicadas en el libro de instrucciones, 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 uso incorrecto o imperfecto 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 / 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 Puesta en marcha



## Sección Funcionamiento

pág 19

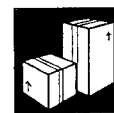
- Pag. 20 Descripción de los mandos  
« 21 Ciclo de trabajo  
« 23 Sustitución de la trefiladora



## Sección Mantenimiento

pág 25

- Pag. 26 Limpieza  
« 28 Mantenimiento



## Sección Piezas de recambio

pág 29

*(para la asistencia técnica)*



## Sección Esquemas eléctricos

pág 39

*(para la asistencia técnica)*

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 adquiere 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:

- 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.
- Carretilla de ruedas de acero inoxidable.

### • Usos previstos

Este modelo de máquina automática P6 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.

## ATENCIÓN

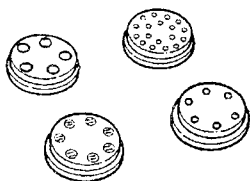
**El cliente tendrá la obligación de comprobar que la máquina, durante el transporte, no ha sufrido daños estructurales que podrían perjudicar su funcionamiento y/o su seguridad.**





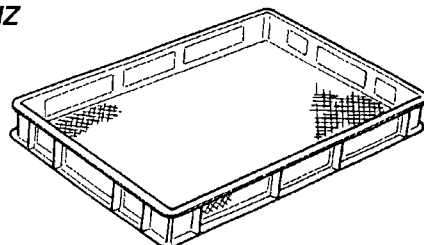
## Accesorios suministrados

### - 4 TREFILADORAS PARA PASTA

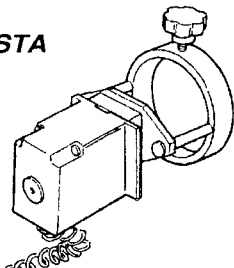


(el formato de la pasta lo elige el cliente al efectuar el pedido).

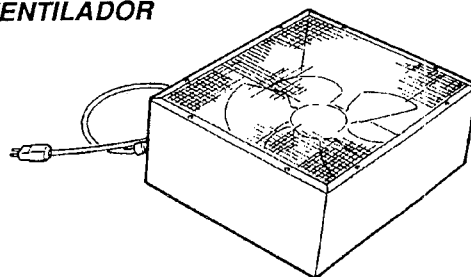
### - 1 TAMIZ



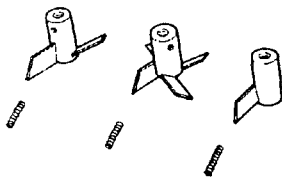
### - 1 MOTOR CORTAPASTA



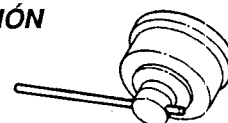
### - 1 VENTILADOR



### - 1 SERIE DE CUCHILLAS PARA MOTOR CORTAPASTA



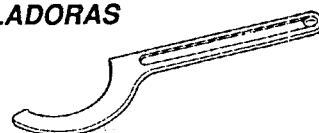
### - 1 EJE DE REGULACIÓN



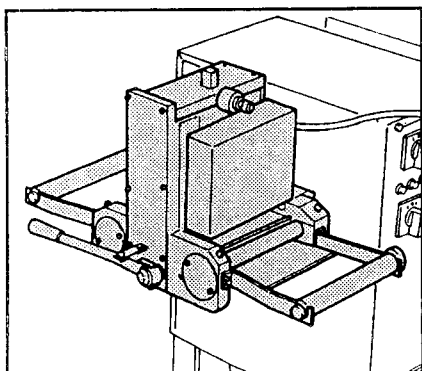
### - 1 TAPÓN DE DESCARGA DEL REDUCTOR



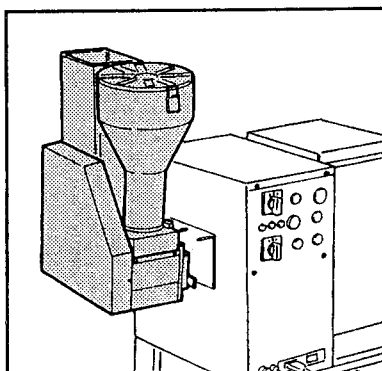
### - 1 LLAVE DE BLOQUEO DE LA TUERCA PORTA-TREFILADORAS



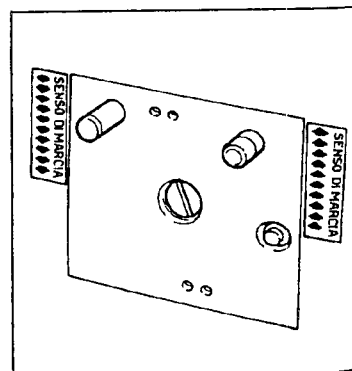
## Opcionales



GRUPO RAVIOLIS

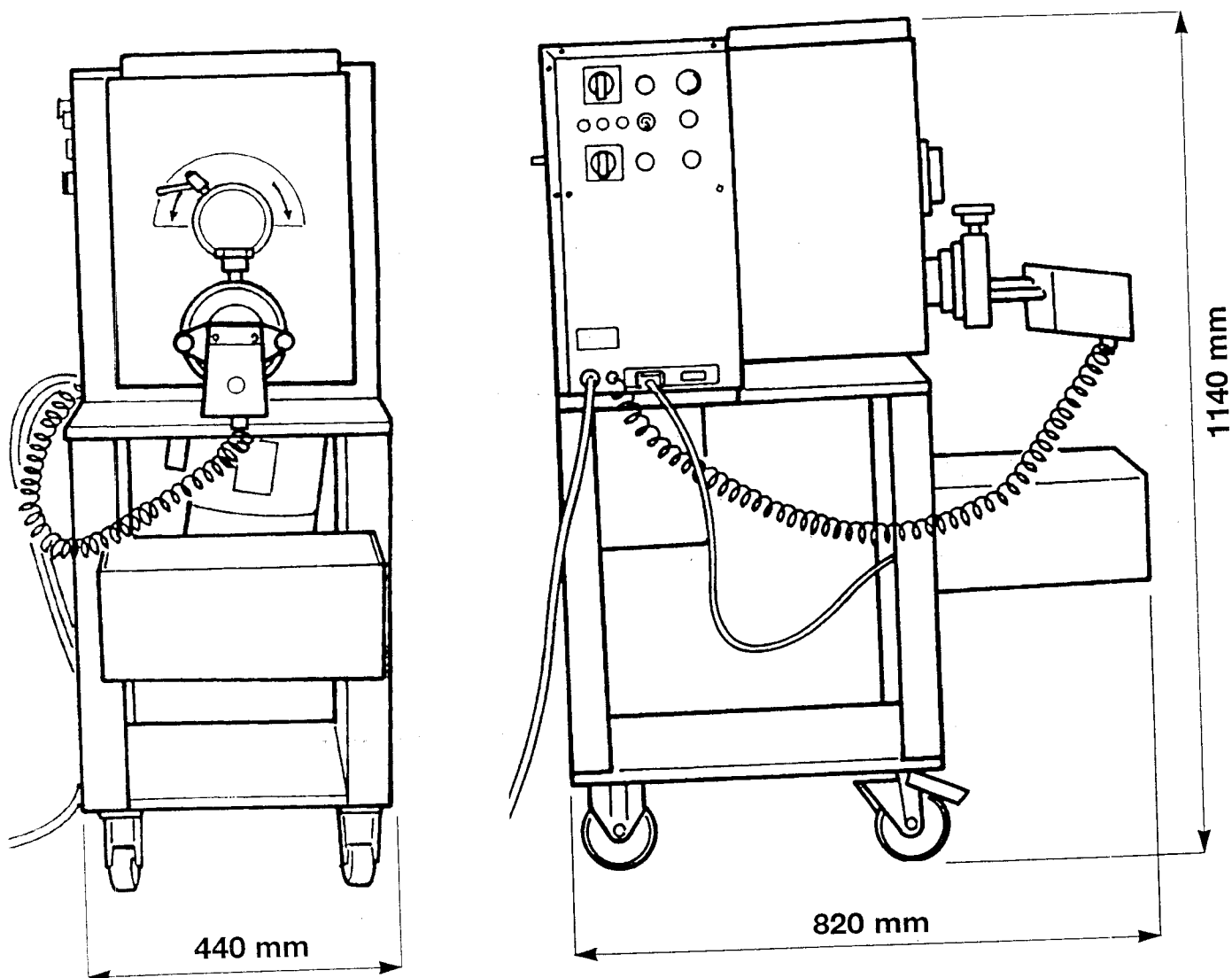


GRUPO ÑOQUIS



Acoplamiento para introducir los grupos opcionales situado en la parte trasera de la máquina.

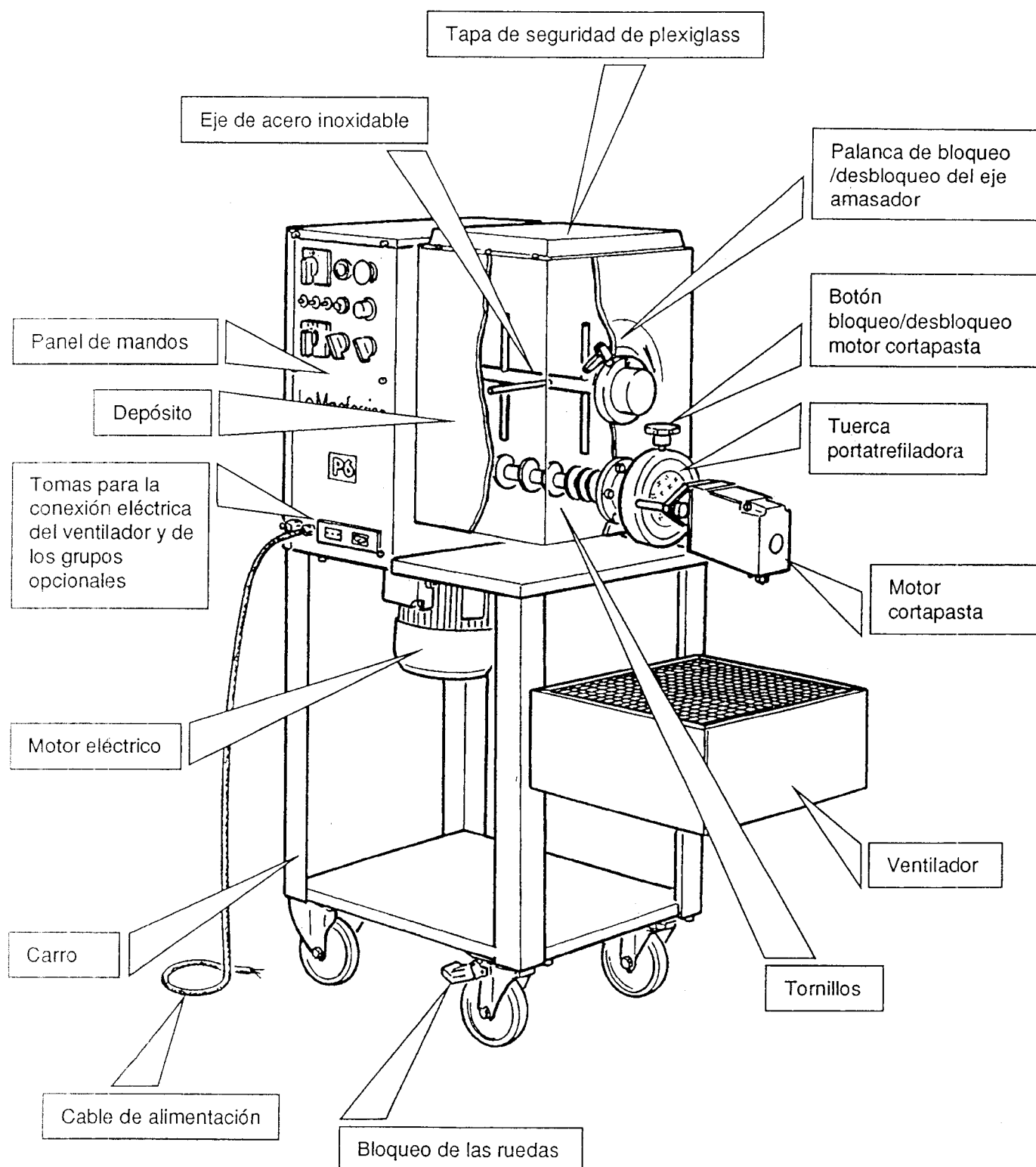
## Datos técnicos



|                                        |       |       |
|----------------------------------------|-------|-------|
| Capacidad del depósito de la amasadora | Kg.   | 6     |
| Producción de pasta                    | Kg./h | 15÷18 |
| Motor trifásico o monofásico           | Hp    | 1,5   |
| Peso                                   | Kg.   | 107   |



## Identificación de los componentes





## 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 posibles situaciones peligrosas antes que se produzcan. El operador ha de tener cuidado con los peligros potenciales y disponer de la preparación, competencia e instrumentos necesarios para efectuar estas operaciones correctamente.

El uso inadecuado de la máquina durante el funcionamiento o el mantenimiento puede ser perjudicial, provocando graves accidentes.

No activar la máquina ni efectuar el mantenimiento hasta que se hayan leído y comprendido las instrucciones.

Las precauciones de seguridad y las advertencias se han indicado en este manual y en el producto.

Si no se presta atención a estos mensajes de peligro, el operador puede sufrir accidentes con graves consecuencias para él y para las demás personas.

### ATENCIÓN



**Los mensajes de 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 circunstancias posibles que puedan suponer un peligro potencial. Las advertencias de esta publicación y del producto por tanto no son exhaustivas.

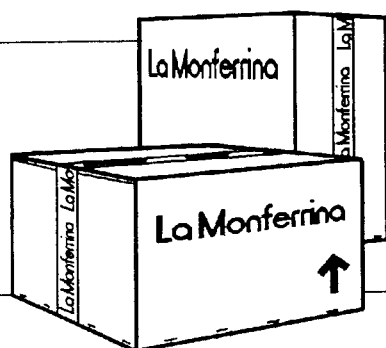
Si se utilizan herramientas, procedimientos, métodos de trabajo o técnicas no aconsejadas explícitamente por la empresa "La Monferrina", habrá que cerciorarse de que no hay peligro para sí mismos y para los demás.

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 leyendas, pueden cambiar en cualquier momento y las modificaciones pueden influir en el mantenimiento que se ha de llevar a cabo.

## **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.
- Si este manual se daña o se pierde habrá que solicitar al agente de ventas otro ejemplar.
- Los daños estructurales, las modificaciones, la alteración o reparación inoportunas 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 llevar prendas anchas o elementos que sobresalgan y que puedan engancharse en la máquina.
- Mantener la máquina limpia de materiales extraños como detritos, aceite, herramientas u otros objetos que podrían perjudicar el funcionamiento o provocar daños al operador.
- Bloquear la máquina siempre antes de usarla utilizando unos topes oportunos situados en las ruedas delanteras.
- Desenchufar siempre la clavija eléctrica de la toma de corriente antes de efectuar operaciones de limpieza, mantenimiento o reparación.
- No utilizar la máquina en locales con atmósfera explosiva.
- Manejar con atención las cuchillas suministradas para el motor del cortapasta.
- La máquina ha de trabajar siempre con un solo operador que debe colocarse frente al panel de mandos.
- No dejar la máquina nunca inactiva con la trefiladora montada y/o la masa en el depósito.
- Prestar la atención debida es siempre una responsabilidad del operador.
- Las cuatro ruedas giratorias facilitan el transporte que puede efectuarse solamente en terreno plano y con la atención oportuna evitando el riesgo de que se vuelque. (Las ruedas delanteras han de estar desbloqueadas).

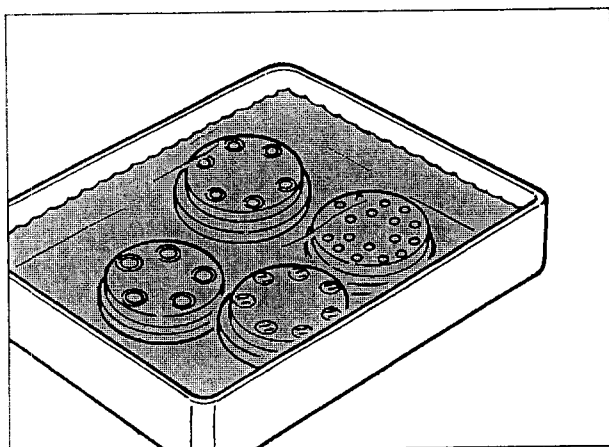


**Utilice recambios  
originales**

**La Monferrina**

"La Monferrina" declina cualquier responsabilidad por usar recambios no originales.

La sustitución de las piezas de recambio será efectuada exclusivamente por técnicos de "La Monferrina" o por técnicos autorizados de la misma.



Todas las trefiladoras han de introducirse, después de usarlas, en un recipiente con agua, que se cambiará por los menos dos veces al día.  
No montar nunca en la máquina una trefiladora olvidada fuera del agua.

### ADVERTENCIA



**No montar nunca en la máquina una trefiladora  
olvidada fuera del agua.**

**La Monferrina**  
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy  
Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85

|               |                      |    |                      |
|---------------|----------------------|----|----------------------|
| Model         | <input type="text"/> |    |                      |
| Serial Number | <input type="text"/> | V  | <input type="text"/> |
| Year          | <input type="text"/> | Hz | <input type="text"/> |

— 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



En la máquina se aplican unas etiquetas adhesivas con símbolos y barras y/o mensajes de seguridad.

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

### ATENCIÓN

Comprobar que son de fácil lectura todos los mensajes de seguridad.

Limpiarlos con un trapo, agua y jabón.

No utilizar disolventes, gasóleo ni gasolina.

Sustituir las etiquetas dañadas solicitándolas al agente de venta "La Monferrina".

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

