

02/2007

Mod:MPS 18/1
MPS 18/1-230/1

Production code:P6

P6(230/1)



Avant propos

Nous vous remercions d'avoir choisi notre machine P6 et vous informons que ce modèle est conforme aux normes générales de la "Directive Machines CEE 89/392".

Afin de garantir un fonctionnement correct et d'obtenir les meilleures prestations nous vous conseillons, avant d'utiliser la machine, de lire attentivement le contenu du présent manuel.

Les caractéristiques techniques contenues dans ce manuel sont celles en cours au moment de la rédaction.

Tous les droits de production sont réservés à "La Monferrina".

Toute reproduction même partielle du texte et des illustrations est interdite.

Les données contenues dans ce catalogue sont fournies à titre indicatif.

"La Monferrina" pourra, à tout moment et sans préavis, apporter au modèle décrit dans ce catalogue toutes les modifications qu'il jugera utiles à des fins techniques ou commerciales.

Sur cette machine, conçue pour satisfaire dans le temps les exigences professionnelles du client, le constructeur garantit la fourniture des pièces détachées pendant une période de 5 ans à dater de l'arrêt de la production du modèle.

En cas de controverse, seul le tribunal d'ASTI (Italie) est compétent.

Dans toute correspondance avec le constructeur ou le revendeur, mentionner toujours les coordonnées de la machine reportées sur la plaquette d'identification.

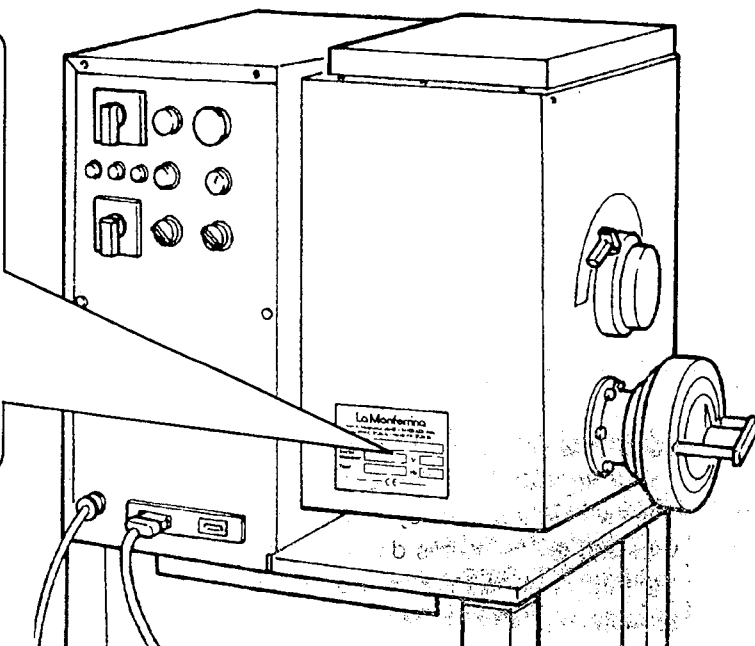
La Monferrina

Model

Serial Number V

Year Hz

— CE —



En cas de revente, le manuel et toutes ses annexes doivent accompagner la machine.

Garantie

Conditions and limites de la garantie

"La Monferrina" garantit ce modèle de machine pendant un délai de 12 mois à dater de l'achat.

La garantie cesse en cas de réparation par des tiers non autorisés ou en cas d'utilisation d'équipements ou d'accessoires non fournis ou non recommandés ou non approuvés par "La Monferrina" ou en cas de retrait ou d'altération du numéro de matricule pendant la période de garantie.

La garantie entre en vigueur le jour de l'achat de la machine et la carte, dûment remplie, doit être expédiée dans les 10 jours suivant l'achat.

Par date d'achat on entend la date indiquée sur le document comptable au moment de la livraison de la machine par le revendeur.

"La Monferrina" s'engage à réparer ou à remplacer gratuitement les pièces qui, pendant la période de garantie, pourraient présenter un vice de fabrication.

Les vices ne pouvant être clairement attribués au matériel ou à la fabrication feront l'objet d'un examen auprès de notre centre d'assistance technique ou de notre siège.

En cas de réclamation injustifiée, tous les frais de réparation et/ou de substitution de pièces seront facturés au client.

Le présent certificat de garantie et le document comptable devront être présentés au technicien chargé de la réparation ou devront accompagner la machine en cas de retour pour réparation.

La garantie cesse en cas de réparation ou d'altération de la machine par des tiers non autorisés. La substitution ou le prolongement de la garantie suite à réparation est exclue.

Toute réparation est effectuée par le Centre d'Assistance Technique de notre siège et, sauf accord préalable, la machine doit être retournée en franco de port.

Sont exclus de la garantie: les dommages accidentels imputables au transport, au manque de soin, ou à une utilisation impropre non conforme aux recommandations figurant sur la notice d'instructions et à tous les phénomènes indépendants du fonctionnement ou de l'utilisation corrects de la machine.

La société "La Monferrina" décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes ou aux choses dûs à une utilisation impropre de la machine.

En cas de controverse, seul le tribunal d'ASTI (Italie) est compétent.



En cas de non retour de la carte de garantie l'enregistrement ne pourra être effectué par "La Monferrina et la garantie ne pourra donc prendre effet.

DECLARATION DE CONFORMITE

La Société constructrice

"La Monferrina"

dont le siège est à Via Statale, 27/A 14033 CASTELL'ALFERO (AT)

déclare sous sa pleine et entière responsabilité

que le type de machine pour la production
de pâtes fraîches: décrite dans le présent manuel:

Modèle

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

N° de série

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

Année de fabrication

--	--	--	--

Puissance

--	--	--

 Hz

--	--	--

est conforme aux termes de la DIRECTIVE 89/392 CEE - 89/336 CEE



Nom:

Prénom:

Fonctions: ☐ Propriétaire
☐ Représentant légal

Asti le,

Tampon et signature

--



Conseils pour la fabrication de la pâte

Pour la fabrication de la pâte il est possible d'utiliser tous les types de farine ou de semoule ou de mélanger semoule et farine. La pâte doit être travaillée exclusivement avec des œufs ou avec un mélange d'œufs et d'eau.

L'eau peut être partiellement remplacée par des épinards ou des légumes finement hachés pour obtenir des pâtes vertes ou du concentré de tomate pour obtenir des pâtes rouges ou d'autres ingrédients: dans ce cas nous vous conseillons d'utiliser de la semoule de blé dur". Pour un bon mélange il est nécessaire d'utiliser environ 300-350 g de liquide par kg de farine; ce liquide peut être composé uniquement d'œufs ou uniquement d'eau ou d'un mélange d'eau et d'œufs. L'humidité de la farine variant en fonction du type, du climat et du lieu de conservation, les doses indiquées doivent être adaptées au type de farine utilisée en diminuant ou en ajoutant un peu de liquide.

Lorsque la pâte est terminée, elle doit se présenter sous forme de grains gros semblables à des grains de café. Si la farine s'amalgame formant un mélange homogène cela signifie que l'on a mis trop de liquide; dans ce cas, avant de placer l'interrupteur sur "Trafila" (Tréfilage), ajouter un peu de farine et poursuivre le pétrissage pendant quelques instants. Au contraire, si la farine ne forme pas de petites boules et que le mélange reste farineux, ajouter un peu de liquide.

Nous indiquons ci-après quelques recettes pour différents types de pâtes. Il faut toutefois tenir compte qu'il est toujours possible de modifier les ingrédients et les doses en fonction de sa propre expérience et de ses propres goûts.

Préparation de pâte feuilletée pour ravioli:

Farine type 00 70%

Semoule de blé dur 30%

5 œufs par kg + eau

Pétrir pendant environ 10 minutes

La pâte doit avoir un pourcentage d'humidité entre œufs et eau d'environ 32%.

Préparation de pâte pour tagliatelles:

Farine type 00 70%

Semoule de blé dur 30%

5 œufs par kg + eau

ou

Semoule de blé dur 100%

5 œufs par kg + eau

Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 30-33%.

Préparation de pâte de semoule:

(type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc...)

Pour ce type de pâte on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30-33%.

En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de le diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

INDEX



Informations

page 1

- Pag. 2 Informations concernant le manuel
« 3 Informations concernant la machine
« 4 Accessoires de série / Options
« 5 Caractéristiques techniques
« 6 Identification des principaux composants



Securité

page 7

- Pag. 8 Informations concernant la sécurité
« 9 Avertissements généraux
« 11 Plaque et symboles de sécurité



Installation

page 13

- Pag. 14 Installation
« 17 Mise en marche



Fonctionnement

page 19

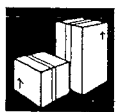
- Pag. 20 Description des commandes
« 21 Cycle de travail
« 23 Sostitution du disque



Maintenance

page 25

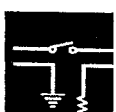
- Pag. 26 Nettoyage
« 28 Maintenance



Pièces détachées

(pour l'assistance technique)

page 29



Schemas electriques

(pour l'assistance technique)

page 39



Informations concernant le manuel

Ce manuel contient les normes de sécurité à respecter, les instructions pour l'installation, le fonctionnement, l'entretien de la machine ainsi qu'une section consacrée à l'assistance technique comprenant la liste des pièces détachées et les schémas électriques.

Certaines illustrations contenues dans le présent manuel portent sur des pièces ou des accessoires qui peuvent être différents des pièces ou accessoires montés sur votre machine. Protections et carters peuvent avoir été démontés pour plus de clarté.

L'amélioration constante et l'évolution du produit peuvent entraîner de légères modifications sur la machine, ne figurant pas encore dans ce manuel.

Lire, étudier le présent manuel et le tenir constamment à portée de la main.

Chaque fois qu'un problème se pose concernant la machine ou cette publication, n'hésitez pas à contacter "La Monferrina" qui vous communiquera les informations les plus récentes.



• Sécurité:

Cette section fournit la liste de toutes les précautions de base à respecter pour garantir la sécurité de l'opérateur. En outre, cette section indique le contenu et l'emplacement des étiquettes d'avertissement apposées sur la machine.

Lire et apprendre les précautions mentionnées avant d'utiliser la machine ou d'effectuer des opérations d'entretien.



• Installation:

La section installation indique les opérations éventuelles de déballage et d'assemblage des composants de la machine et tous les contrôles à effectuer avant la première utilisation. En outre, elle fournit les indications sur le montage des accessoires éventuellement livrés et des options et renseignements sur les conditions de transport.



• Fonctionnement:

La section fonctionnement sert de référence pour l'opérateur qui ne connaît pas la machine et de vade-mecum pour les opérateurs possédant une certaine expérience. Cette section illustre les commandes de la machine. Les illustrations guident l'opérateur à travers les procédures correctes de contrôle, de mise en marche, de fonctionnement et d'arrêt de la machine.

Les techniques opératoires décrites dans le présent manuel sont les techniques de base. L'habileté et la technique se développeront au fur et à mesure que l'opérateur connaîtra sa machine et ses possibilités.



• Maintenance:

La section Maintenance est un guide à l'entretien de la machine.

Dans cette section sont indiqués tous les points de graissage et de lubrification de la machine ainsi que les cadences de graissage conseillées. On y trouve en outre les conseils de nettoyage de la machine.



• Pièces détachées: (pour l'assistance technique)

La section pièces détachées permet, grâce aux vues éclatées des différents éléments qui la composent et des listes, de repérer la pièce à substituer et son code pour la commande de la nouvelle pièce.



• Schémas électriques: (pour l'assistance technique)

Cette section fournit les schémas électriques de la machine (avec moteur monophasé 220 V et triphasé 380 V) servant à l'électricien.

Informations concernant la machine



La structure de la machine est entièrement réalisée en acier inoxydable, pur, inaltérable et elle répond aux normes concernant la prévention des accidents du travail en vigueur tant en Italie qu'à l'étranger.

Les principaux composants de la machine sont:

- Bacs et vis sans fin en acier inoxydable
- Arbre en acier inoxydable, amovible pour faciliter les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Disques pour chaque type de pâtes.
- Coupe-pâtes automatique avec variateur de vitesse et lame en acier inoxydable.
- Ventilateur pour accélérer le séchage du produit.
- Bâti en acier inoxydable, monté sur roues.

• Utilisations prévues

Ce modèle de machine automatique P6 a été conçu, fabriquée et protégée pour la production de pâtes tréfilées issues de matières premières telles que farine de blé dur et tendre, avec adjonction d'eau et/ou d'œufs.

• Niveau de bruit

Conformément aux termes de la norme D.L. 277 concernant les nuisances acoustiques, la machine a été conçue et fabriquée pour réduire au minimum le niveau de bruit et elle génère un niveau de pression acoustique continu inférieur à 70dB.

• Conditions environnementales

La machine travaille correctement dans un milieu présentant les valeurs suivantes: Température comprise entre + 20° et + 30°C. Humidité comprise entre 40% et 50%.

• Gestion des machines obsolètes

A la fin de son cycle de vie, la machine doit être portée dans une déchetterie appropriée conformément aux lois en vigueur.

La structure de la machine est en acier (AC) et polycarbonate (PC).

Le moteur électrique est en aluminium (AL), acier (AC), cuivre (CU) et polyamide (PA).

Récupérer l'huile saturée du réducteur et le remettre aux centres de récolte agréés.

Pour obtenir les différents formats de pâte, les disques peuvent être de deux types. Avec le premier en bronze, on obtient une pâte plus rugueuse et à surface opaque. Avec le second en téflon, on obtient une pâte plus lisse et à surface brillante.

Les disques en téflon sont plus délicats que ceux en bronze et permettent d'obtenir une production horaire de pâte légèrement supérieure.

La machine est prééquipée pour le branchement du Groupe ravioli et du Groupe gnocchi, fournis en option.

Pour le montage correct de ces groupes, lire attentivement les manuels d'utilisation et d'entretien qui les accompagne.

ATTENTION

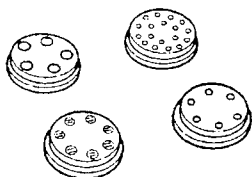
La machine voyage aux risques et périls du client. Ce dernier doit donc, au moment de la réception, contrôler qu'elle n'a subi aucun dommage pouvant nuire à son bon fonctionnement et à sa sécurité.





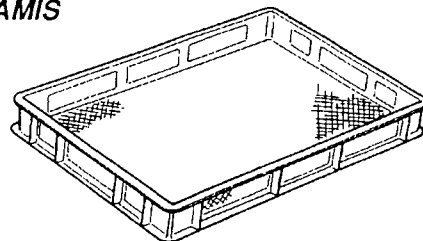
Accessoires de série

- n° 4 DISQUES POUR PÂTE

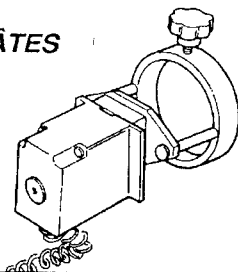


(la forme des pâtes est choisie par le client au moment de la commande).

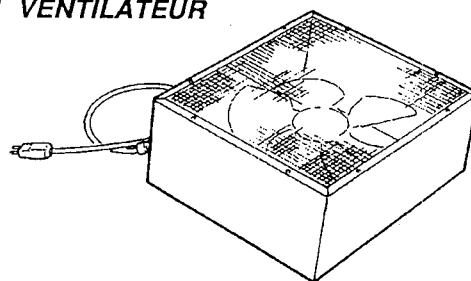
- n° 1 TAMIS



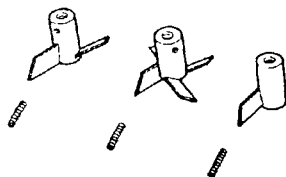
- n° 1 MOTEUR COUPE-PÂTES



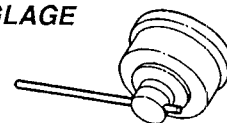
- n° 1 VENTILATEUR



- n° 1 SÉRIE DE LAMES POUR MOTEUR COUPE-PÂTES



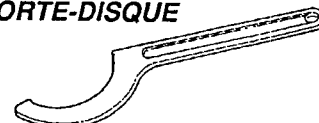
- n° 1 ARBRE DE RÉGLAGE



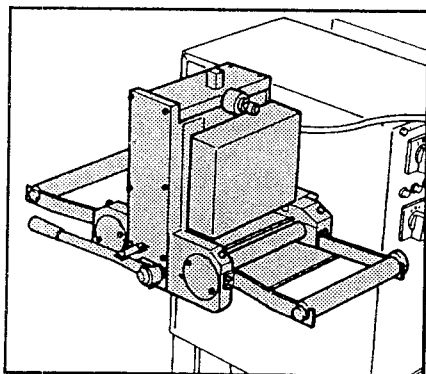
- n° 1 BOUCHON DE PURGE RÉDUCTEUR



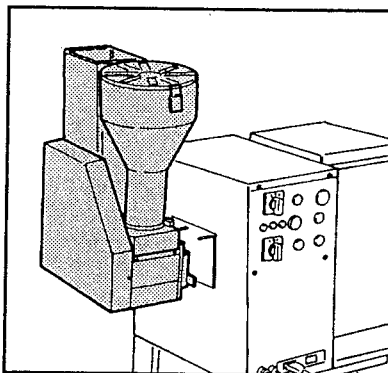
- n° 1 CLÉ DE BLOCAGE POUR EMBOUT PORTE-DISQUE



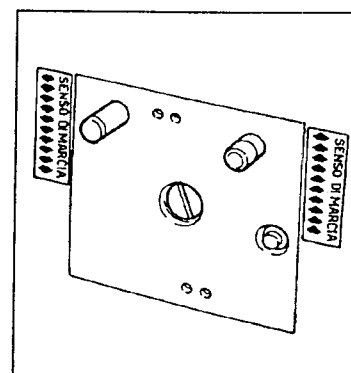
Options



GROUPE RAVIOLI

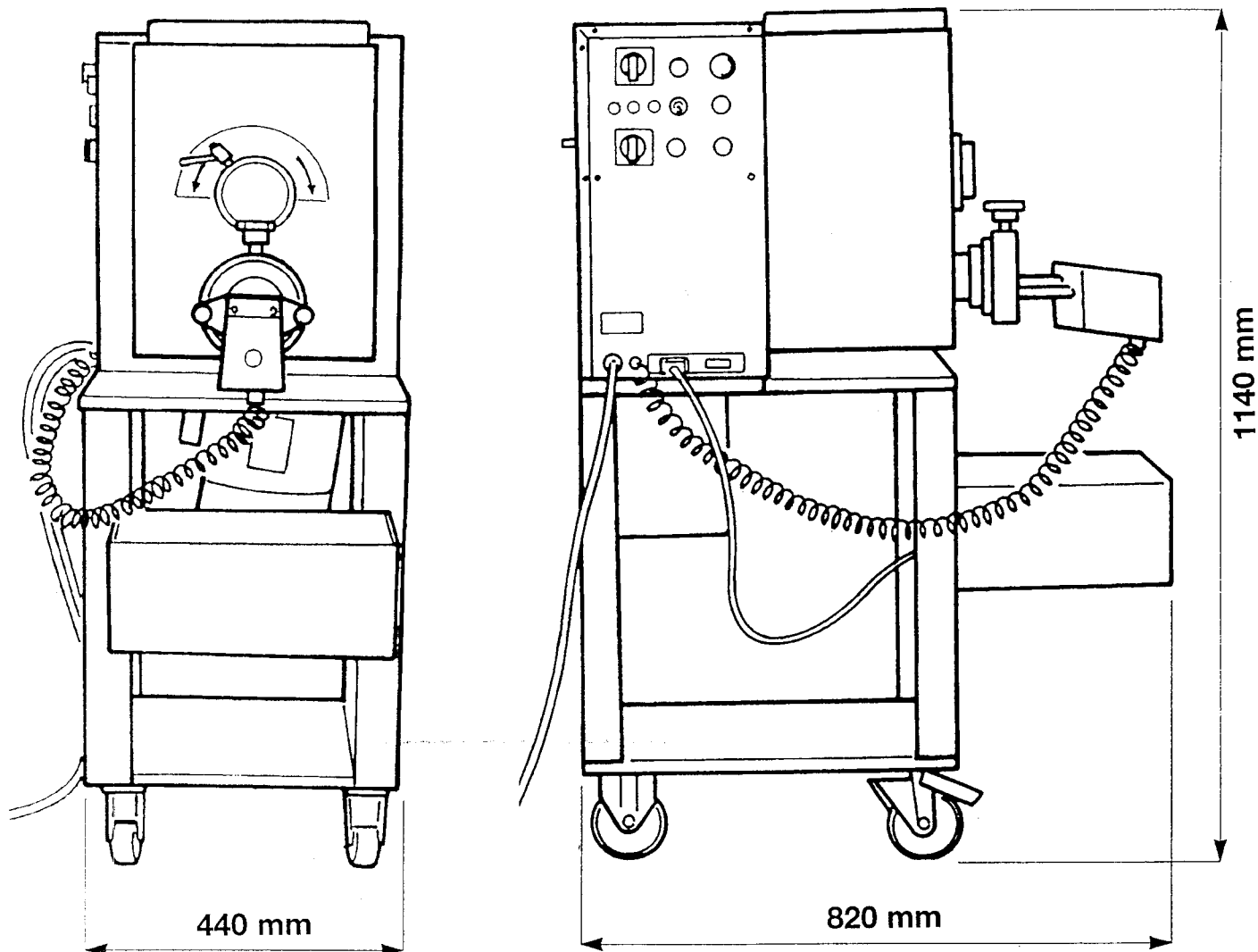


GROUPE GNOCCHI



Fixation pour le branchement des groupes en option placée sur l'arrière de la machine.

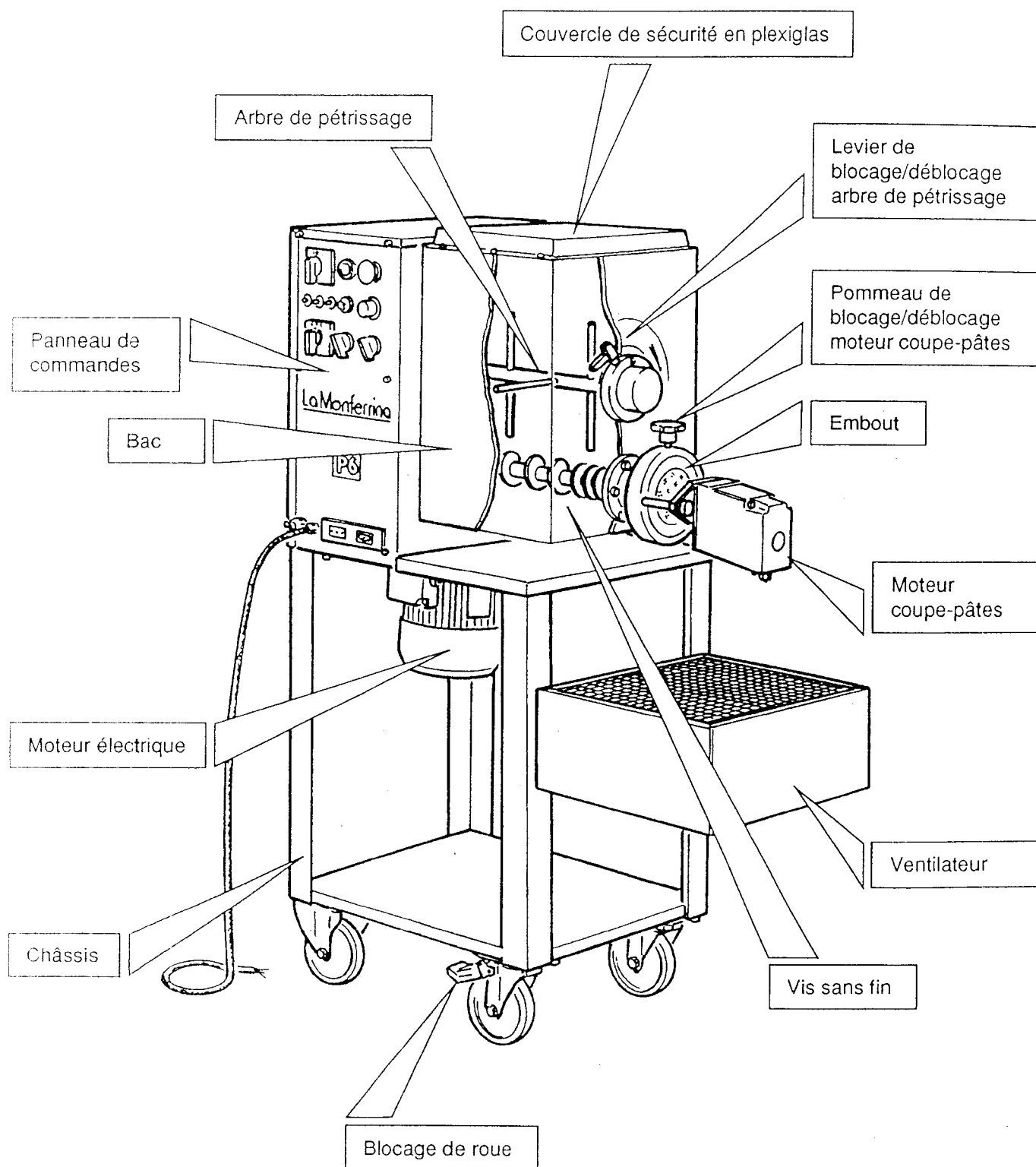
Caractéristiques techniques



Capacité du bac de pétrissage	Kg.	6
Production de pâte	Kg./h	15÷18
Moteur triphasé ou monophasé	Hp	1,5
Poids	Kg.	107



Identification des composants





Informations importantes concernant la sécurité

La non observation des normes et précautions de bases concernant la sécurité peut être source d'accidents pendant le fonctionnement, l'entretien et la réparation de la machine. Connaître les situations de danger permet souvent d'éviter les accidents. L'opérateur doit être attentif aux dangers potentiels et posséder les connaissances, les compétences et les instruments nécessaires pour accomplir correctement ses fonctions.

L'usage impropre de la machine pendant son fonctionnement ou son entretien peut être dangereux et source d'accidents graves.

Ne pas faire fonctionner la machine ou effectuer les opérations d'entretien avant d'avoir lu et compris toutes les instructions.

Les précautions concernant la sécurité et les avertissement sont mentionnés dans le présent manuel et sur la machine.

En cas de non observation de ces messages de danger, l'opérateur peut mettre en danger sa propre sécurité et celle des autres.

Les messages de sécurité sont signalés à l'aide des symboles suivants:

ATTENTION



Le message "ATTENTION" précède les procédures dont le non respect peut représenter un danger pour l'opérateur.

AVERTISSEMENT



Le message "AVERTISSEMENT" précède les procédures dont le non respect peut représenter un danger pour la machine.

La Société "La Monferrina ne peut prévoir toutes les situations pouvant présenter des risques.

Les avertissements mentionnés dans la présente publication et sur la machine ne sont donc pas exhaustifs.

En cas d'utilisation d'outils, de procédures, de méthodes ou techniques de travail non explicitement conseillées par la société "La Monferrina", le client devra préalablement contrôler qu'elles ne représentent pas un danger ni pour l'opérateur ni pour les autres personnes.

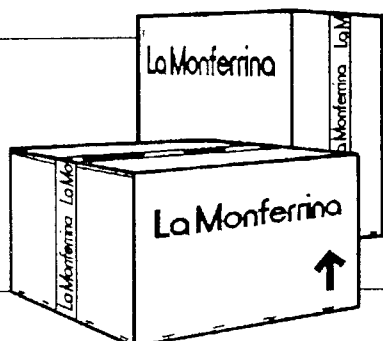
Les informations, spécifications et illustrations de cette publication sont basées sur les renseignements à disposition au moment de la rédaction.

Les spécifications, réglages, illustrations peuvent, à tout moment, être sujets à modifications avec répercussions sur les opérations d'entretien à effectuer.

Avertissement generaux



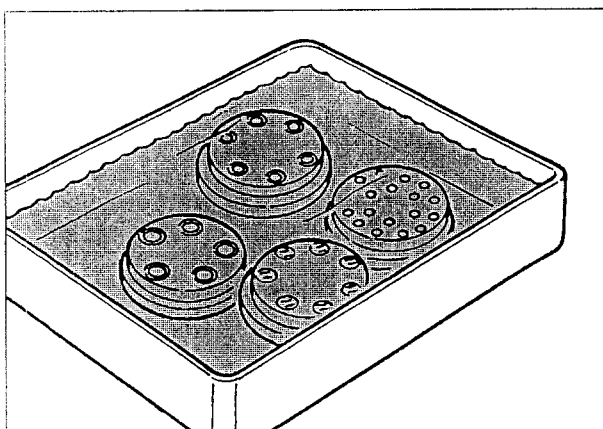
- Lire attentivement ce manuel avant de faire démarrer la machine.
En cas de non compréhension d'une quelconque instruction, contacter immédiatement le revendeur ou le constructeur.
- En cas de perte ou de détérioration du présent manuel, demander au revendeur de vous en transmettre une copie.
- Tout dommage structurel, modification, altération ou réparation impropres peuvent modifier les capacités de protection de la machine et entraîner l'annulation de cette certification. Les interventions de modification devront être effectuées exclusivement par des techniciens agréés par "La Monferrina".
- Ne pas porter de vêtements amples ou accessoires flottants (rubans, lacets etc...) pouvant être happés par la machine.
- Veiller à ce que la machine soit toujours propre et exempte de déchets, huile, outils et autres objets pouvant compromettre son bon fonctionnement et représenter un risque pour l'opérateur.
- Toujours bloquer la machine avant utilisation à l'aide des blocages placés sur les roues avant.
- Toujours débrancher la machine avant d'effectuer nettoyage, entretien ou réparation.
- Ne pas utiliser la machine en atmosphère explosive.
- Manipuler les couteaux fournis pour le moteur coupe-pâtes avec précautions.
- La machine doit toujours travailler avec un seul opérateur qui doit se placer face au panneau de commande.
- Ne pas laisser la machine sans surveillance lorsque la tréfileuse est montée ou avec de la pâte dans la cuve.
L'opérateur est responsable de sa machine.
- Les quatre roues pivotantes facilitent le transport qui ne peut être effectué que sur sol parfaitement plan et en veillant que la machine ne risque pas de se renverser.
(Avant déplacement, contrôler que les deux roues avant ont bien été débloquées).



**Utilisez des pièces
détachées d'origine
La Monferrina**

"La Monferrina" décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.

Le remplacement des pièces détachées doit être exécuté exclusivement par des techniciens "La Monferrina" ou par des techniciens agréés par cette dernière.



Après utilisation, tous les disques doivent être immergés dans récipient contenant de l'eau qui doit être changée au moins deux fois par jour.

AVERTISSEMENT



Ne jamais monter un disque qui est resté hors de l'eau.

La Monferrina

Model

Serial Number V

Year Hz

— CE —

Vérifier que le voltage de la prise de courant corresponde au voltage de la machine. Contrôler le voltage indiqué sur la plaquette d'identification de la machine.

Plaquettes et symboles de sécurité



Des étiquettes autocollantes portant des symboles ou des messages de sécurité sont appliquées sur la machine.
Sur cette page est indiqué leur emplacement exact et la nature du danger.

ATTENTION

Contrôler que tous les messages de sécurité sont parfaitement lisibles.
Nettoyer les étiquettes à l'aide d'eau et de savon.
Ne pas utiliser solvant, gasoil ou essence.
Remplacer les étiquettes en mauvais état en les demandant
au revendeur "La Monferrina".
Si une étiquette se trouve sur un élément substitué,
vérifier que l'étiquette soit appliquée sur la pièce neuve.

