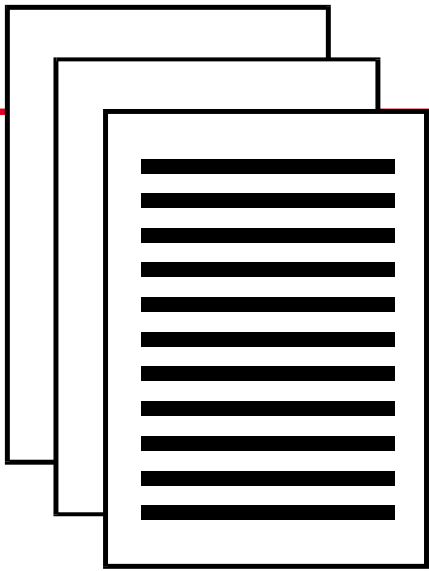
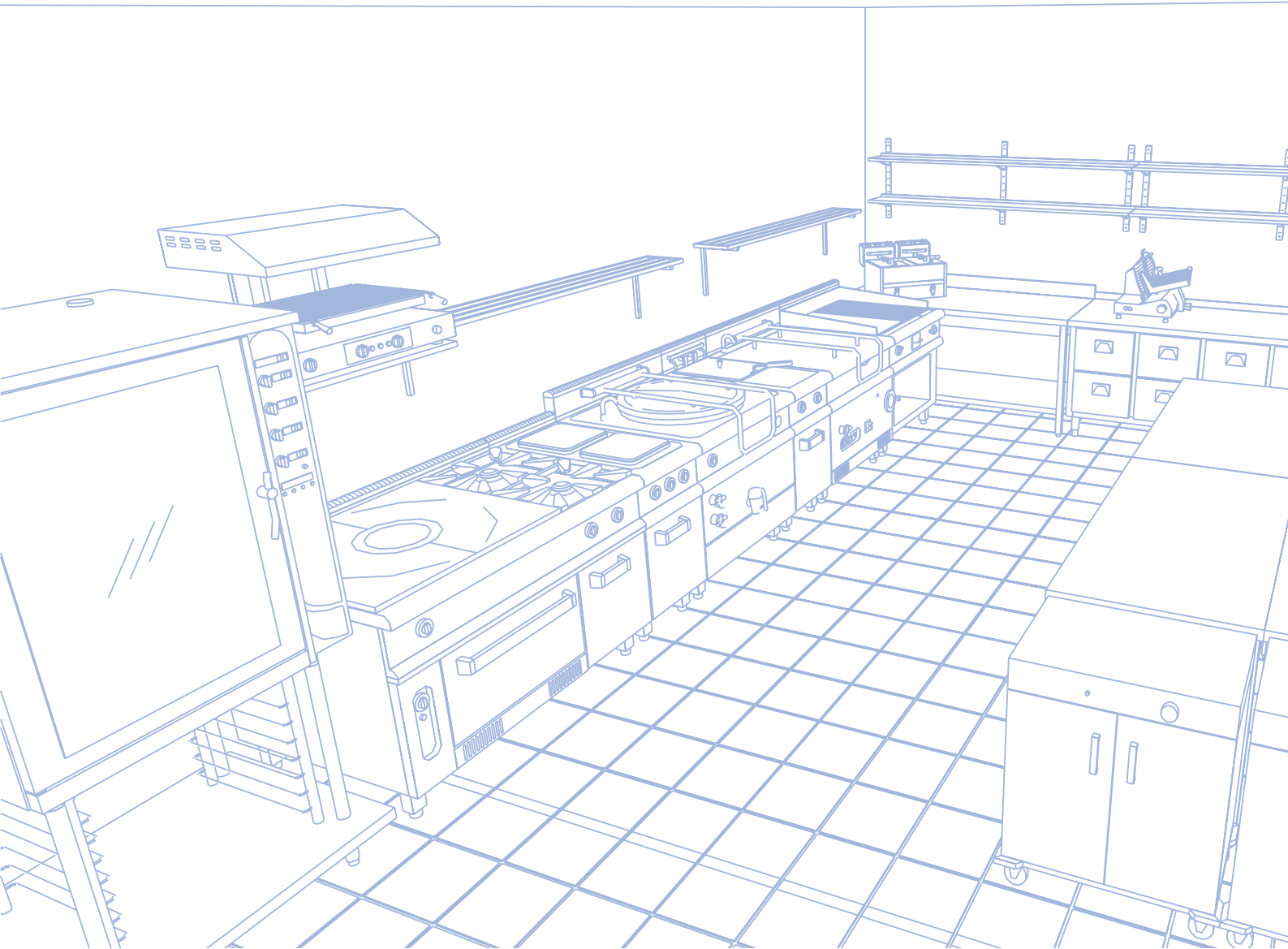




P3





-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 :

Préparation de pâte feuilletée pour ravioli'

70% de farine type 00

30% de semoule de blé dur 300;0

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:

Préparation de pâte pour tagliatelles:

70% farine type 00

30% de semoule de blé dur

5 œufs par kg + eau

ou

100% de semoule de blé dur

5 œufs par kg de semoule + eau

Pétrir pendant environ 15 minutes avec humidité d'environ 33%

Préparation de pâte de semoule:

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



Section informations

pag. 1

- Page 2 Informations concernant le manuel
- « 3 Informations concernant la machine
- « 4 Accessoires de série et options
- « 5 Caractéristiques techniques
- « 6 Identification des principaux composants



Section sécurité

pag. 7

- Page 8 Informations importantes concernant la sécurité
- « 9 Conseils généraux
- « 11 Plaquettes et symboles de sécurité



Section installation

pag.13

- Page 14 Installation
- « 17 Contrôles



Section fonctionnement

pag.19

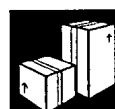
- Page 20 Description des commandes
- « 21 Cycle de travail
- « 23 Substitution du disque



Section maintenance

pag.25

- Page 26 Nettoyage
- « 28 Entretien



Section Pièces détachées

pag 29

Pour l'assistance technique



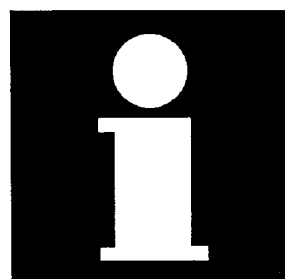
Section Schémas électriques

pag 39

Pour l'assistance technique



Section Informations





Informations concernant le manuel

Ce manuel contient les mesures 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 qui comprend la liste des pièces détachées et les schémas électriques.

Dans cette publication, certaines illustrations de pièces ou d'accessoires peuvent être différentes de ceux montés sur votre machine. Protection et carter peuvent avoir été

démontés pour plus de clarté.

L'adaptation constante au niveau de la technique et l'évolution du produit peuvent amener à de légères modifications de la machine non incluses dans cette publication.

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

En cas de problème concernant la machine ou le présent manuel, contacter la société "La Monferrina" afin de connaître les dernières informations.



.Sécurité :

La section concernant la sécurité illustre les précautions de base à respecter pour garantir la sécurité de l'opérateur. En outre, cette section fournit le contenu et l'emplacement des étiquettes d'avertissements positionnées sur la machine. Lire et apprendre les règles de sécurité à respecter avant d'utiliser la machine ou d'effectuer toute opération d'entretien.



.Installation:

La section installation indique les opérations de déballage et d'assemblage des composants et toutes les opérations à effectuer avant le démarrage de la machine.

Cette section fournit en outre des conseils concernant le montage des accessoires livrés avec la machine et/ou des accessoires en option et concernant le transport.



.Fonctionnement:

La section fonctionnement sert de référence à l'opérateur ne connaissant pas la machine et de vade-mecum à l'opérateur possédant une certaine expérience.

Cette section illustre en outre les commandes de la machine.

Les illustrations guident l'opérateur à travers les procédures correctes de contrôle, de mise en marche, d'utilisation et d'arrêt de la machine.

Les techniques opératoires décrites dans cette publication sont les techniques de base. L'habileté et les techniques se développent au fur et à mesure que l'opérateur acquiert la connaissance de la machine et de ses possibilités.



.Maintenance:

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

Vous y trouverez tous les points de graissage et de lubrification de la machine et les indications concernant les périodes et délais conseillés pour effectuer ces interventions. En outre elle fournit des indications pour effectuer le nettoyage périodique de la machine.



.Pièces détachées (pour l'assistance technique):

La section pièces détachées permet, grâce aux vues éclatées des pièces composant la machine et aux listes des pièces, de repérer la pièce à remplacer et fournit son code pour la commande de la nouvelle pièce.



.Schémas électriques (pour l'assistance technique):

La section concernant la partie électriques fournit les schémas électriques de la machine (avec moteur monophasé de 220V et triphasé de 380V), utile à l'électricien.



La structure de la machine est entièrement en acier inoxydable, pur et inaltérable, et est conforme aux normes italiennes et internationales pour la prévention des accidents

Les principaux composants de la machine sont:

- Moteur électrique monophasé de 220 V ou triphasé de 380 v.
- Bac et vis sans fin en acier inoxydable.
- Arbre en acier inoxydable, amovible pour faciliter le nettoyage et l'entretien. -Disque pour tous les types de pâtes.
- Coupe-pâtes automatique avec variateur de vitesse et lame en acier inoxydable.
- Ventilateur pour le séchage rapide du produit.

.Utilisations prévues

Ce modèle de machine automatique P3 a été conçu, réalisé et protégé pour la seule production de pâtes tréfilées obtenue à partir de matières premières comme la 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 le bruit, 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 70 Db.

.Conditions environnementales

La machine travaille correctement dans les conditions environnementales suivantes: Température comprise entre + 20°C et + 30°C.

Taux d'humidité compris entre 40% et 50%.

.Gestion des machines obsolètes

En cas de mise au rebut d'une machine inutilisable, celle-ci devra être portée dans une déchetterie appropriée conformément aux lois en vigueur.

Structure en acier (AC) et polycarbonate (PC)

Moteur électrique en aluminium (AL), acier (AC), cuivre (CU) et polyamide (PA). Récupérer l'huile du réducteur usagée et la porter dans les centres de collecte agréés.

Les disques permettant d'obtenir différents formats de pâtes peuvent être de deux types.

Le premier, en bronze, donne une pâte plus rugueuse et opaque en surface.

Le deuxième, en Téflon®, donne une pâte plus lisse et plus brillante en surface.

Les disques en Téflon® sont plus délicats que les disques en bronze et permettent une production horaire légèrement supérieure.

La machine est prééquipée pour le montage du *Groupe ravioli* et du *Groupe gnocchi* fournis en option.

Pour le montage correct de ces groupes en option, lire attentivement les manuels d'utilisation et d'entretien les accompagnant.

Sur cette machine, "La Monferrina" garantira la fourniture de pièces détachées pendant un délai de cinq ans à dater de l'arrêt de la production du modèle.

ATTENTION

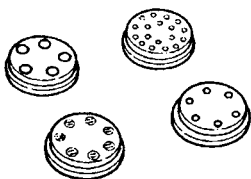
Le client est tenu de contrôler qu'au cours du transport la machine n'a subi aucun dommage pouvant compromettre le bon fonctionnement ou la sécurité.





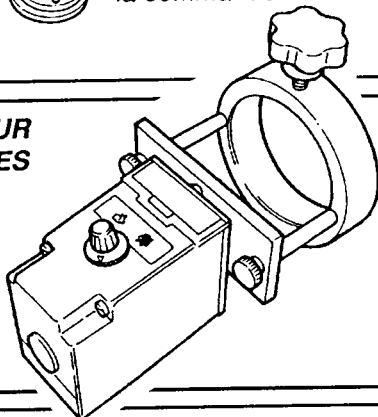
Accessoires de série

- n° 4 DISQUES POUR PÂTE

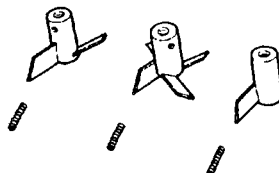


(la forme des pâtes est choisie par le client au moment de la commande).

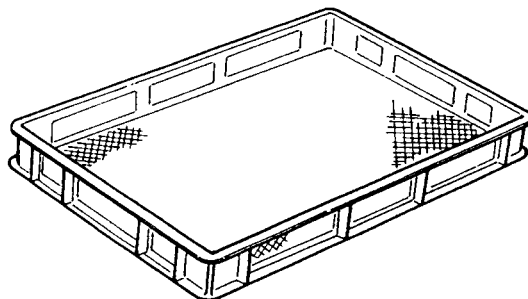
- n° 1 MOTEUR COUPE-PÂTES



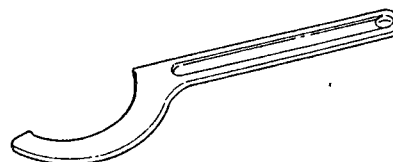
- n° 1 SÉRIE DE LAMES POUR MOTEUR COUPE-PÂTES



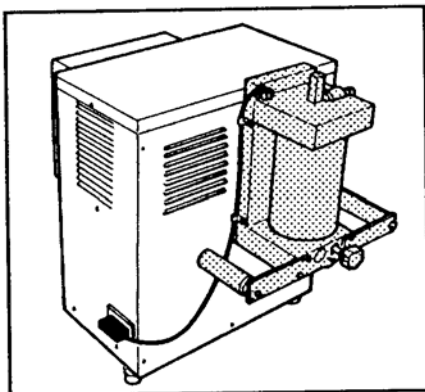
- n° 1 TAMIS



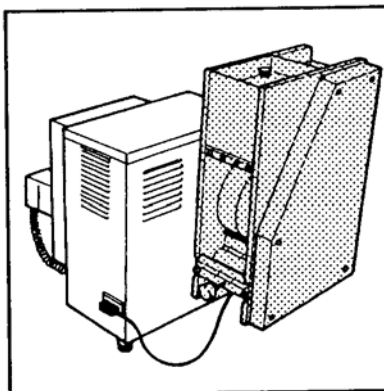
- n° 1 CLÉ DE BLOCAGE POUR EMBOUT PORTE-DISQUE.



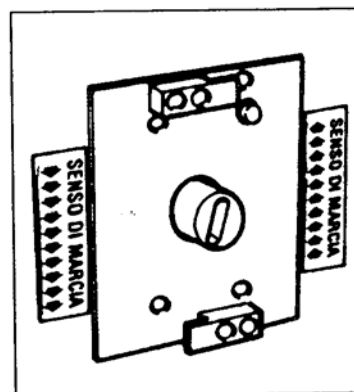
Options



GRUPE RAVIOLI

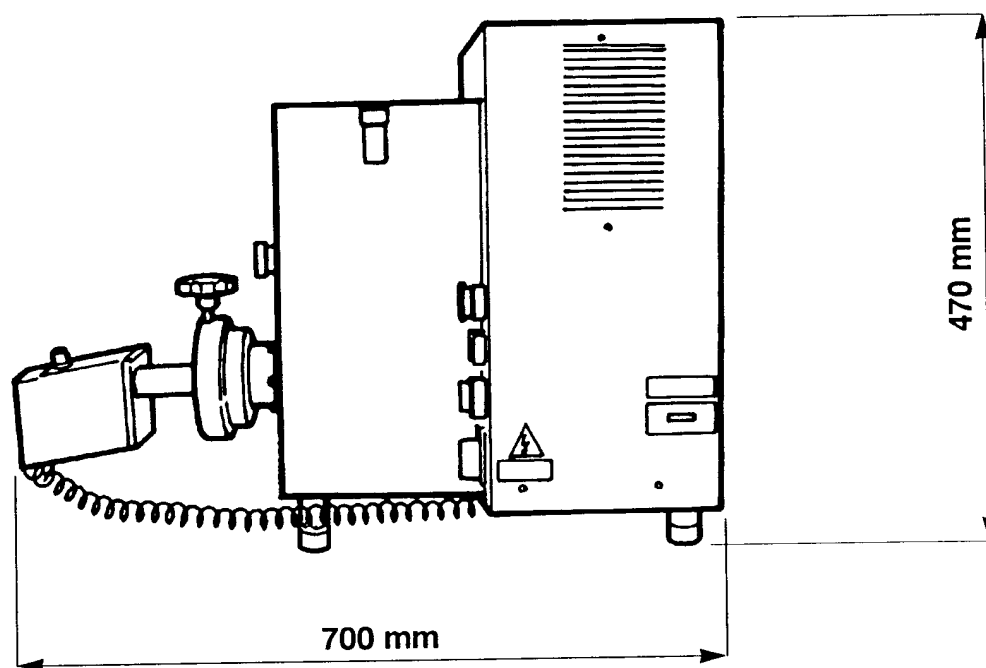
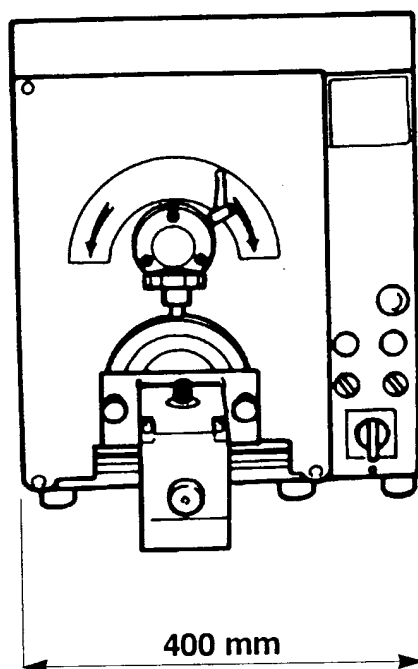


GRUPE GNOCCHI



La fixation permettant l'introduction des groupes fournis en option est située sur l'arrière de la machine.

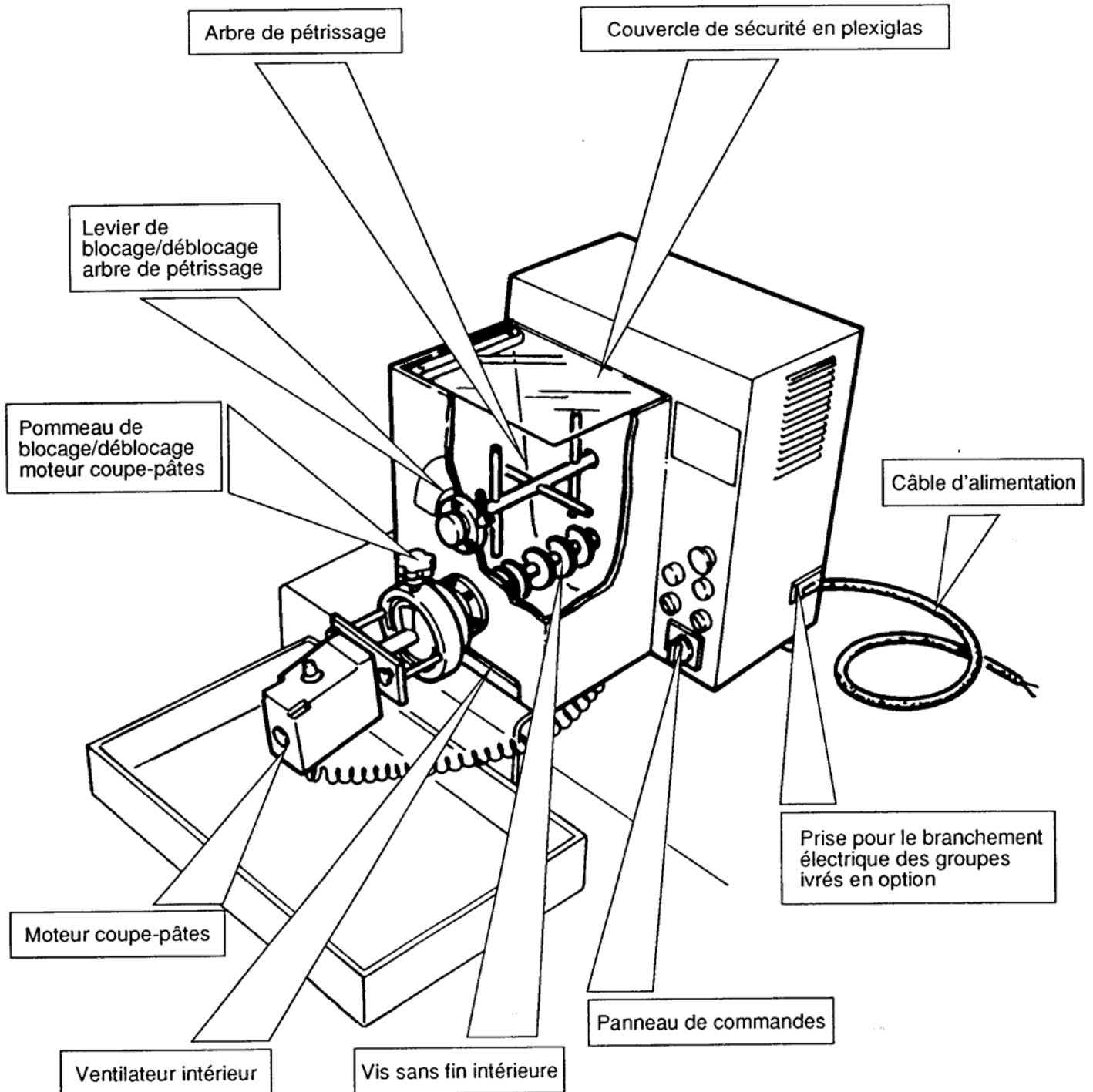
Caractéristiques techniques



Capacité du bac de pétrissage	Kg.	3
Production de pâte	Kg./h	8 + 10
Puissance moteur triphasé ou monophasé	Hp	1
Poids	Kg.	65



Identification des principaux composants



2

Section
Securite





Informations importantes concernant la sécurité

La plupart des accidents survenant pendant le fonctionnement, l'entretien et la réparation de la machine sont à attribuer au non respect des normes ou précautions de base concernant la sécurité. Un accident peut souvent être évité lorsque l'on connaît les situations dangereuses potentielles. L'opérateur doit être attentif aux dangers potentiels et posséder la formation, les compétences et les instruments nécessaires pour faire fonctionner correctement la machine.

L'usage impropre de la machine pendant son fonctionnement, son graissage, son entretien ou sa réparation peut être dangereux et provoquer des accidents graves.

Ne pas faire fonctionner la machine ou en effectuer le graissage, l'entretien ou réparation avant d'avoir pris connaissance des instructions et de les avoir assimilées.

Les précautions et les avertissements sont indiqués dans ce manuel et sur la machine. En cas de non respect de ces avertissements l'opérateur peut provoquer des accidents avec conséquences graves pour lui-même ou pour d'autres personnes.

Les messages de sécurité sont signalés de la façon suivante:

ATTENTION



Les messages ATTENTION précèdent les procédures dont le non respect pourrait mettre en danger la sécurité de l'opérateur

AVERTISSEMENT



Les messages AVVERTENZA (AVERTISSEMENT) précèdent les procédures dont le non respect pourrait comporter des risques pour la machine.

La société "La Monferrina" ne peut prévoir toutes les situations pouvant représenter un danger potentiel.

Les avertissements présentés dans cette publication et sur la machine ne sont donc pas exhaustifs.

En cas d'utilisation d'outils, de procédures, de méthodes ou de techniques de travail non explicitement conseillés par la Société "La Monferrina", il conviendra de contrôler préalablement qu'ils ne peuvent être source de danger pour soi-même et

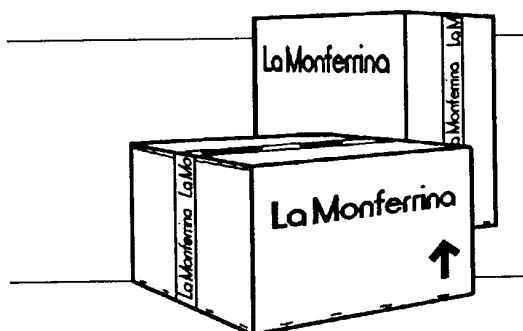
pour les autres.

Les informations, les spécifications et les illustrations contenues dans la présente publication sont basées sur les informations disponibles au moment de la rédaction. Les spécifications, les réglages, les illustrations et plus globalement le contenu du présent manuel peuvent à tout moment subir des modifications pouvant avoir une influence sur les opérations d'entretien à effectuer

Conseils généraux



- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la machine.
En cas de doute sur l'interprétation d'un message, contacter immédiatement le revendeur "La Monferrina" ou le fabricant.
- En cas de perte ou de détérioration du présent manuel en réclamer immédiatement un exemplaire au revendeur.
- Tous dommages structurels, modifications, altérations ou réparations impropres peuvent modifier les niveaux de protection de la machine et annuler de ce fait le certificat de conformité.
Les modifications devront être effectuées exclusivement par des techniciens agréés "La Monferrina".
- Ne pas porter des vêtements amples ou pourvus de lacets ou autres pouvant s'accrocher ou être happés par la machine.
- Tenir la machine en parfait état de propreté et dépourvue de tout corps étranger, comme détritrus, huile, outils ou autres objets pouvant compromettre le bon fonctionnement et provoquer des dommages à l'opérateur.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, toujours débrancher la machine.
- Ne pas utiliser la machine dans un environnement à atmosphère explosible.
- Manipuler avec prudence les lames fournies pour le moteur coupe-pâtes.
- La machine doit toujours travailler avec un seul opérateur qui doit se placer en face du tableau de commande.
 - Ne pas laisser la machine inactive avec le disque monté et/ou la pâte dans le bac.
L'opérateur est responsable de la machine et de son bon fonctionnement.

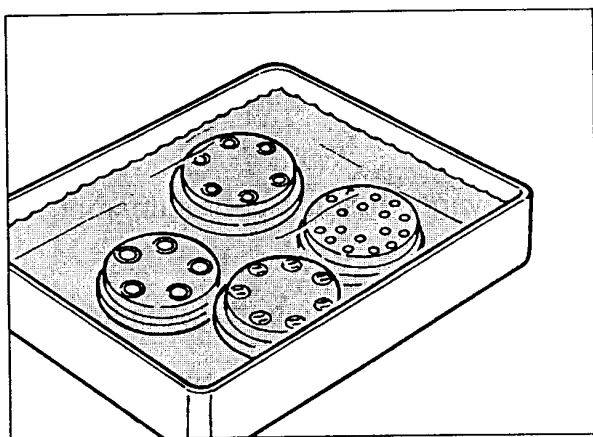


**UTILISEZ EXCLUSIVEMENT
DES**

PIECES DETACHEES

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

Model	
Serial Number	v
Year	Hz

— C E —

.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



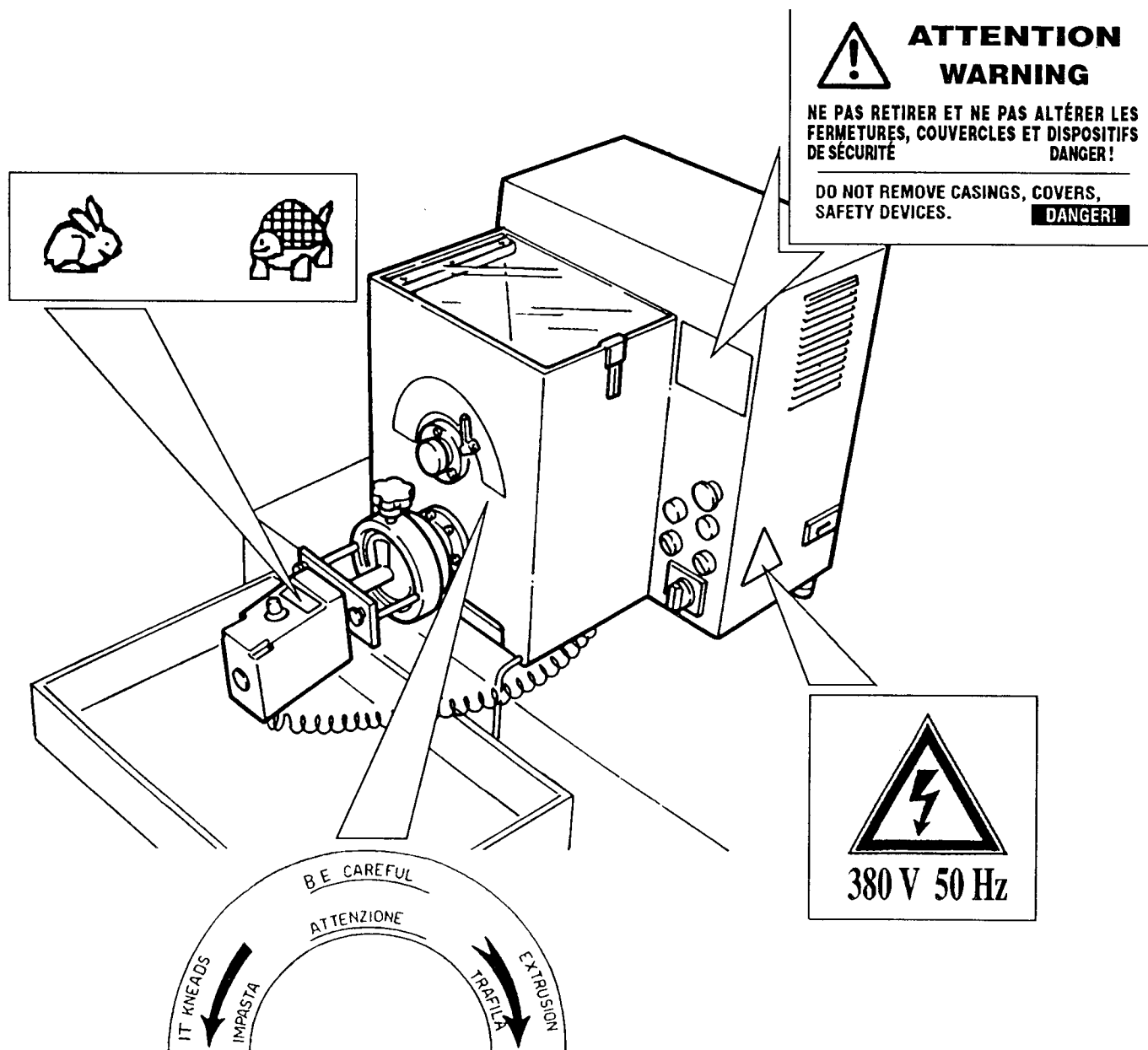
La machine est pourvue d'étiquettes autocollantes portant des symboles et/ou des messages de sécurité.

Ce chapitre indique leur emplacement exact et la nature du danger.

ATTENTION

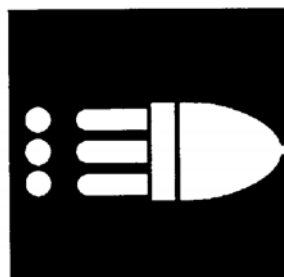
Vérifier que tous les messages de sécurité soient parfaitement lisibles. Les nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et d'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de solvant ou d'essence. Remplacer les étiquettes endommagées en les demandant au revendeur "La Monferrina".

Si une étiquette se trouve sur un élément qui est substitué, contrôler qu'une nouvelle étiquette soit appliquée sur la pièce de remplacement



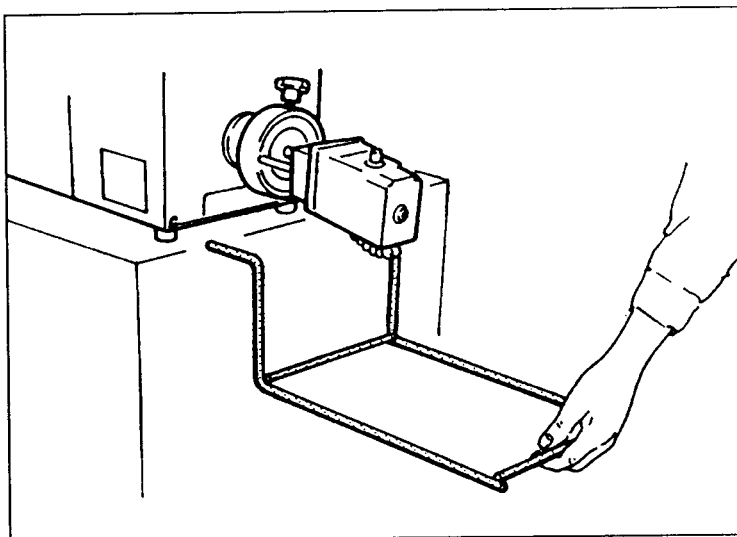
3

Section Installation

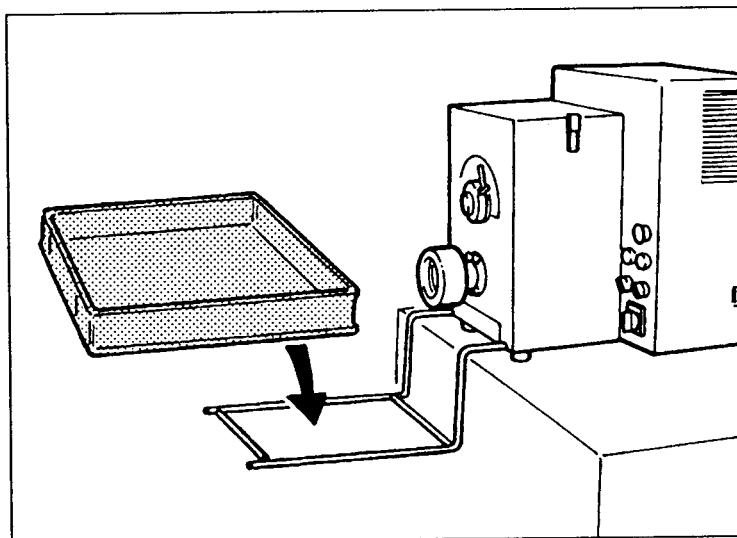




Installation



Placer la machine sur le bord d'une table parfaitement en plan. Enfiler dans les orifices prévus, le support pour le tamis.



Placer le tamis sur le support

La machine n'est pas pourvue de fiche pour le branchement à la prise de courant. Faire monter la prise appropriée par un électricien.

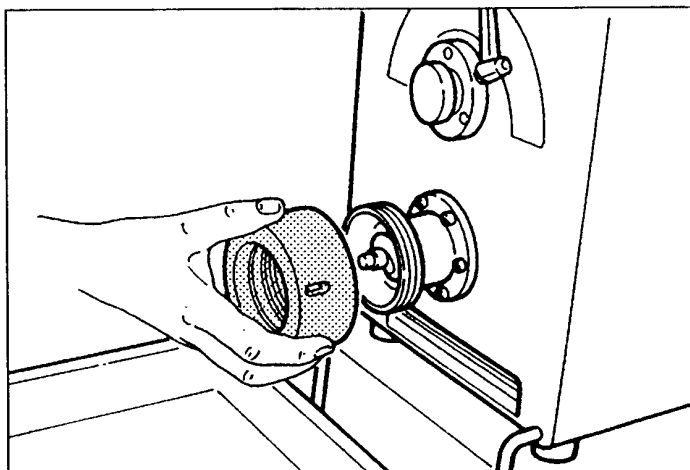
ATTENTION



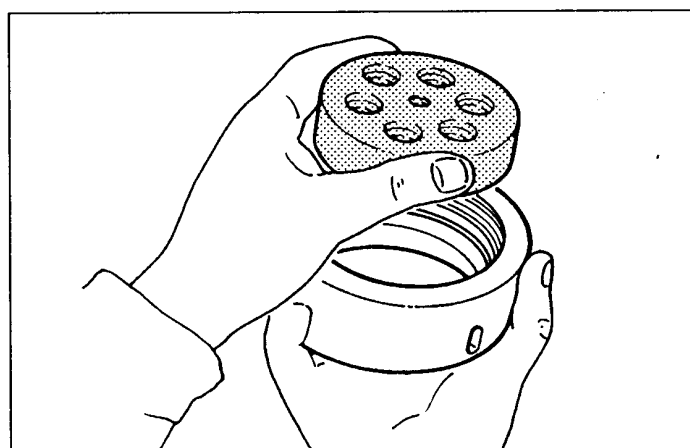
"La Monferrina" décline toute responsabilité en cas de branchements erronés ou d'utilisation de fiches inadaptées à l'installation.



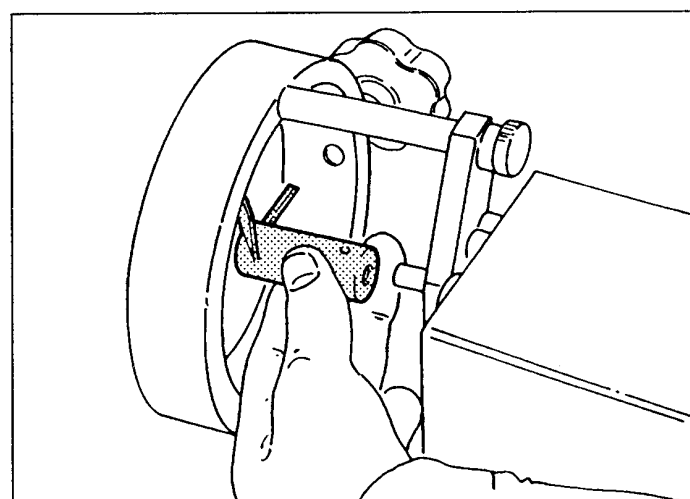
Dévisser l'embout porte disque.



Introduire le disque désiré dans l'embout et le revisser sur la machine.



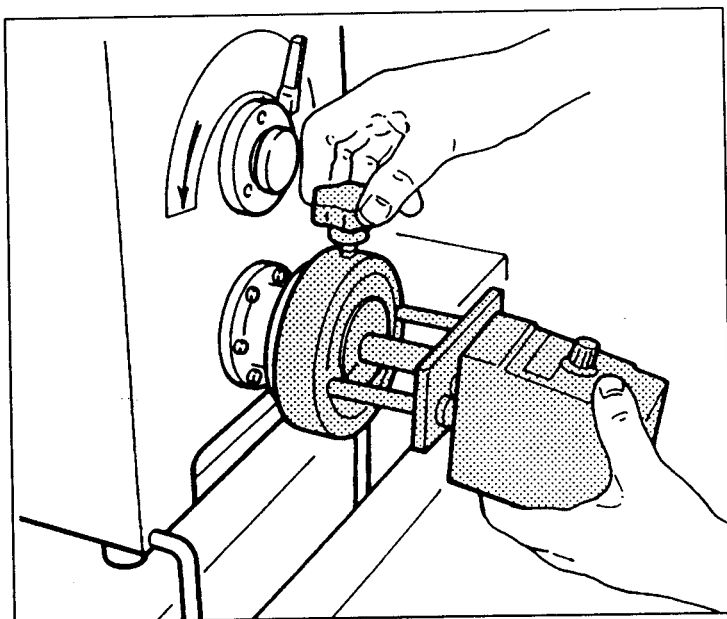
Pour la production de pâtes courtes, choisir la lame coupe-pâtes appropriée parmi les trois lames fournies. Introduire le ressort à l'intérieur de la lame et l'enfiler sur l'axe du moteur coupe-pâtes.



ATTENTION

Manipuler la lame coupe-pâtes avec précautions





Monter le moteur coupe-pâtes sur la machine en le fixant au panneau indiqué sur la figure.

Contrôles



AVERTISSEMENT

Avant de mettre la machine en marche, contrôler que le voltage indiqué sur la plaque correspond au voltage du réseau.

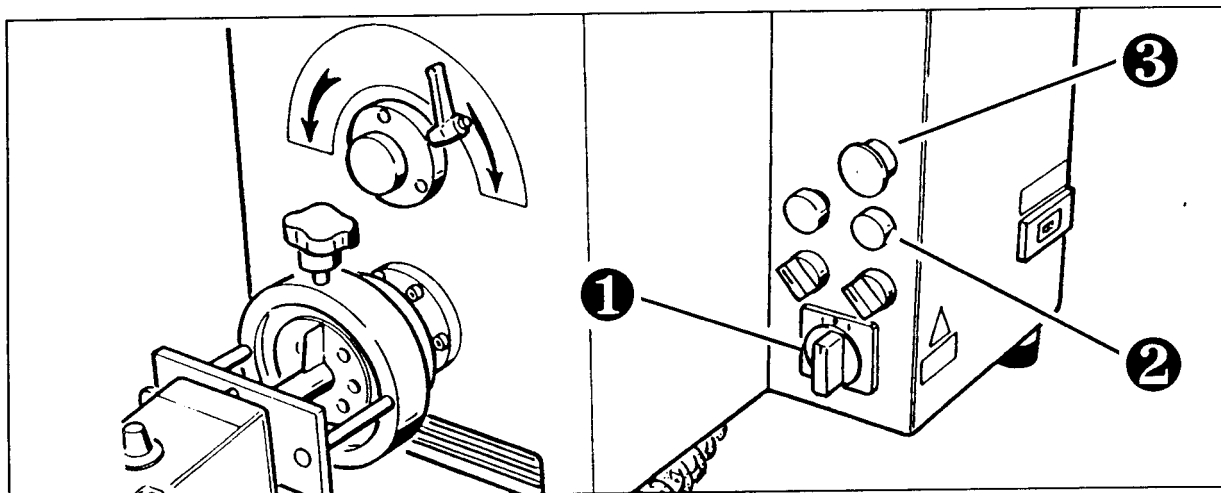


Contrôler que le branchement soit correct (380V Triphasé)

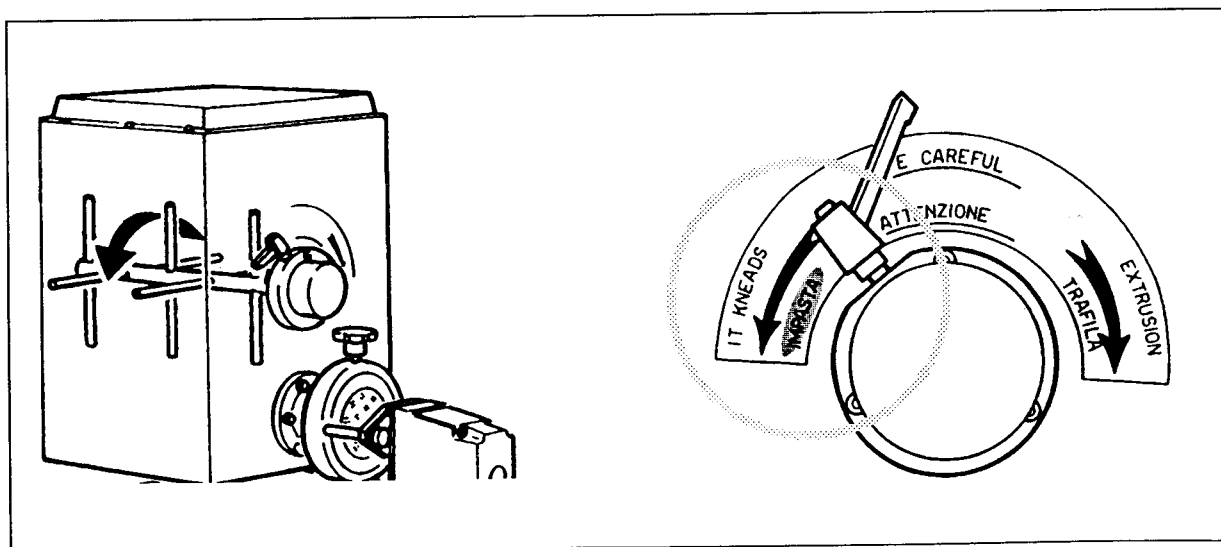
Contrôler que le bouton ❶ du sélecteur soit sur la position "O".

Faire démarrer la machine en tournant le bouton du sélecteur ❶ vers la gauche sur

la position "MPASTA" (PETRISSAGE)



Appuyer sur le bouton "START" (MARCHE) 2. L'arbre de pétrissage (visible à travers le couvercle supérieur en plexiglas) doit tourner en sens anti-horaire comme indiqué sur la figure.



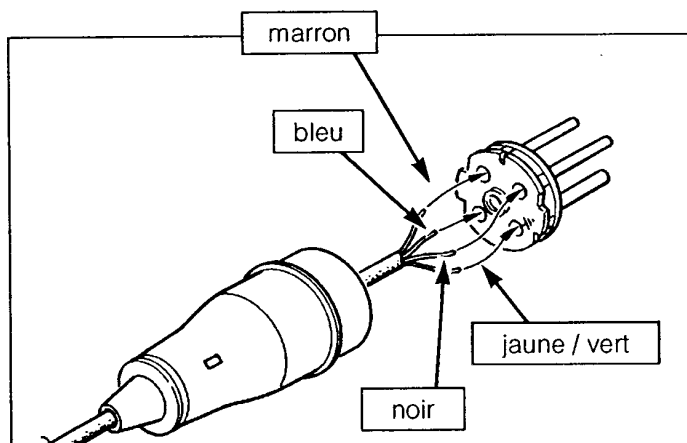


AVERTISSEMENT



Si l'arbre de pétrissage tourne dans le sens opposé, appuyer immédiatement sur le bouton "STOP/EMER GENZA" (STOP/URGENCE)³ et arrêter la machine.

STOP/URGENCE

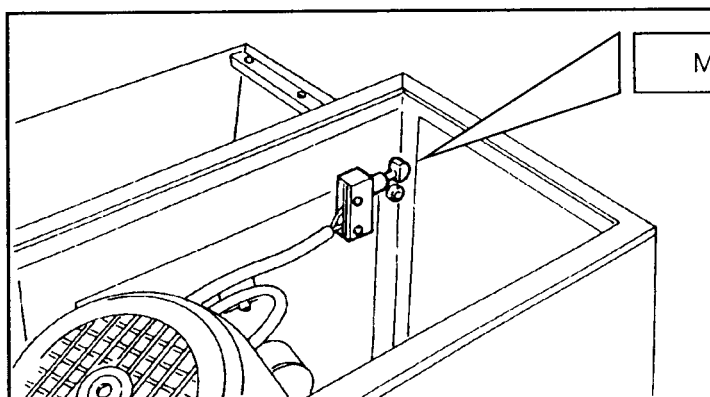


Débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant et inverser dans la fiche, les fils de couleur noir-marron comme indiqué sur la figure. Le fil jaune-vert de terre --1= ne doit jamais être déplacé.

Pour cette intervention nous vous conseillons de vous adresser à un électricien.

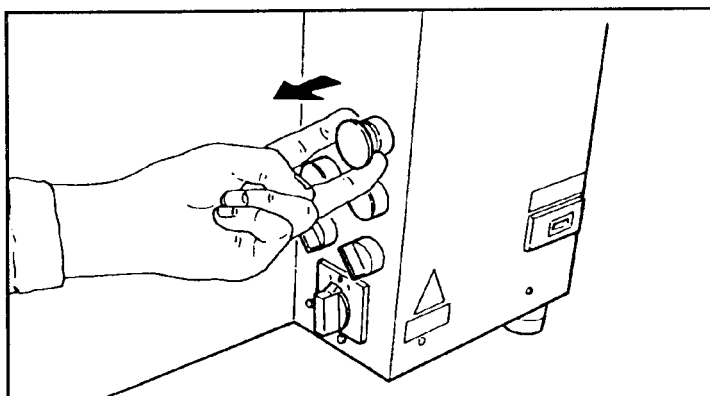
Contrôle minirupteur de sécurité

Contrôler périodiquement le bon fonctionnement du minirupteur de sécurité qui, en cas de soulèvement du couvercle en plexiglas doit arrêter la machine.



Minirupteur de sécurité

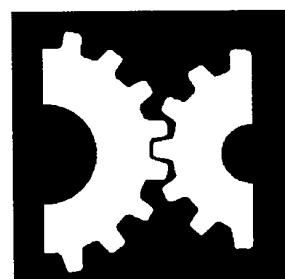
Si, lorsque vous levez le couvercle en plexiglas la machine ne s'arrête pas, contacter un électricien et rétablir le fonctionnement du minirupteur.



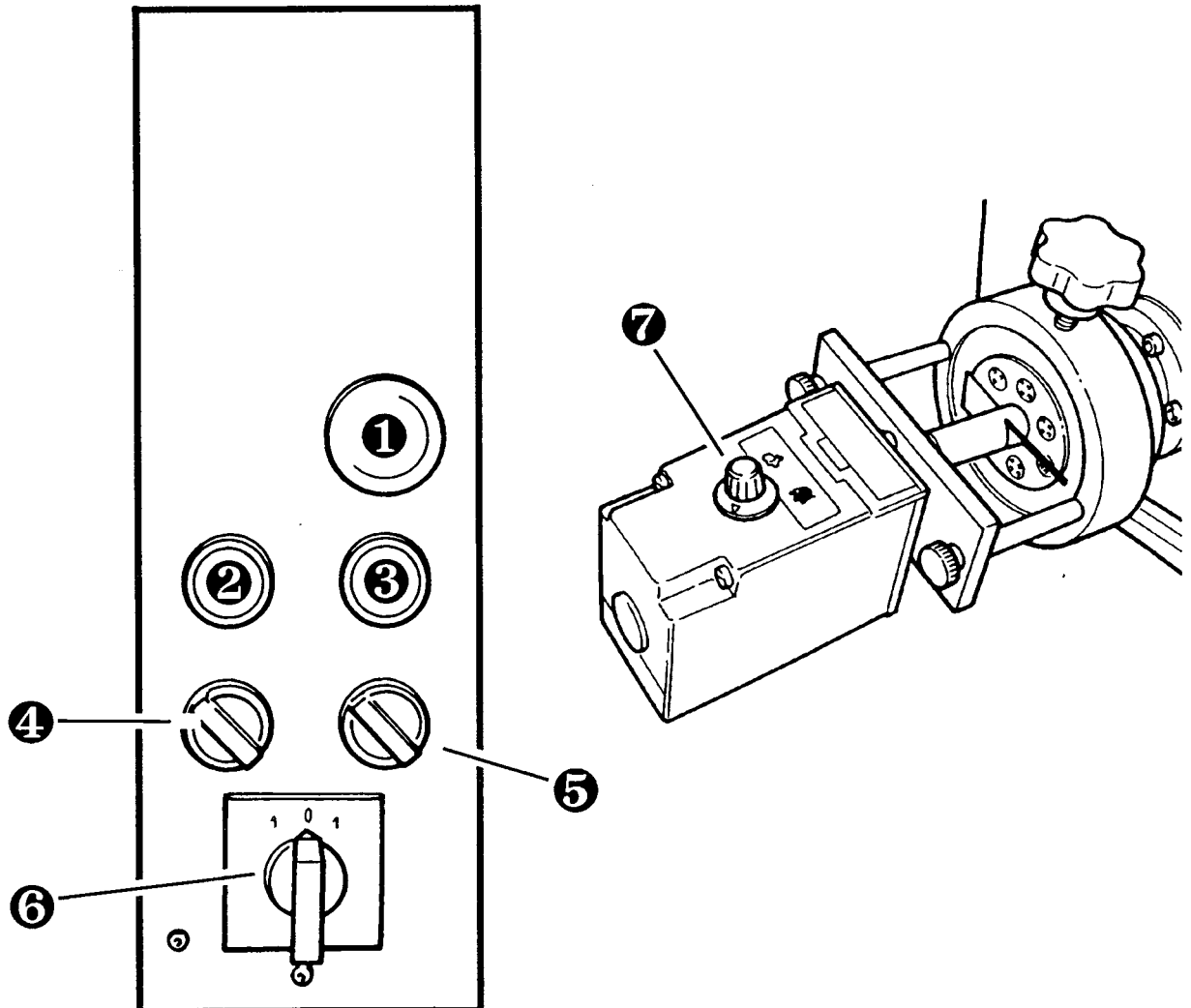
Pour débloquer le bouton poussoir rouge de sécurité, il faut le tirer vers l'extérieur comme le montre la figure.

4

Section Fonctionnement



Description des commandes



- ①** Bouton de STOP / EMERGENZA (STOP/URGENCE) Témoin
- ②** vert de mise sous tension
- ③** Bouton ST ART
- ④** Commande moteur coupe-pâtes
- ⑤** Commande ventilateur
- ⑥** Sélecteur PETRISSAGE / STOP / TREFILAGE Bouton de réglage vitesse du moteur coupe-pâtes.
- ⑦**

Cycle de travail



.Avant le cycle:

-Vérifier que le sélecteur du panneau de commande soient placés sur "O". -Contrôler que toutes les précautions décrites dans la section "Sécurité" sont bien respectées.

.Cycle de travail:

-Ouvrir le couvercle et remplir le bac avec les ingrédients de base, farine et/ou semoule de blé dur, eau et/ou oeufs.
Nous vous conseillons de toujours peser la farine et/ou la semoule de blé dur que vous introduisez dans le bac afin de pouvoir déterminer la quantité de liquide nécessaire (eau/c:euks).
Casser les c:euks dans un récipient à part afin d'éviter que des fragments de coquille tombent dans le bac et obstruent le disque.
Nous vous conseillons en outre de battre les c:euks jusqu'à amalgame parfait entre les blancs et les jaunes.

Remarque :

Lire les conseils sur la production de la pâte au début du manuel.

-Refermer le couvercle en plexiglas transparent à l'aide du crochet de sécurité.

ATTENTION

Il est formellement interdit de retirer le couvercle transparent et/ou d'altérer le minirupteur de sécurité.



-Tourner le bouton du sélecteur vers la gauche sur "IMPASTA" (PETRISSAGE) ⑥ -Appuyer sur le bouton de mise en marche ③.

AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la machine avec le sélecteur ⑥ tourné vers la droite, sur la position "TRAFILA" (TREFILAGE) avant d'avoir pétri la farine. Cette manœuvre pourrait engendrer des dommages mécaniques importants.



-Après environ 15 minutes, la pâte sera prête à être tréfilée.
Elle doit se présenter friable et sous forme de grains.

ATTENTION

Ne jamais porter de vêtements amples ou pourvus de lacets ou autres pouvant s'accrocher ou être happés par la machine.





.Pour produire des pâtes longues (tagliatelles, spaghetti etc...):

- Placer le tamis sur son support.
- Tourner le bouton du sélecteur ⑥ vers la droite sur "TRAFILA" (TREFILAGE). -Appuyer sur le bouton "MARCIA (MARCHE)". ③.
- Procéder à la coupe manuelle des pâtes à l'aide d'une spatule ou d'un couteau. -Placer le bouton "VENTILATORE" (VENTILATEUR) ⑤ sur la position "1".

Le ventilateur entrera en fonction, séchant partiellement les pâtes sortant du disque.

.Pour produire des pâtes courtes:

- Placer le tamis sur son support.
- Monter sur le disque le moteur coupe-pâtes avec la lame choisie pour la longueur de coupe, la bloquant à l'aide du pommeau de sécurité.
- Positionner le bouton "TAGLIAPASTA" (COUPE-PATES) sur "1" afin d'activer le moteur coupe-pâtes.
- Tourner le bouton de sélection vers la droite ⑥, sur la position "TRAFILA" (TREFILAGE).
- Appuyer sur le bouton de marche ③).
- Placer bouton "VENTILATORE" (VENTILATEUR) ⑤ sur la position "1".

Le ventilateur entrera en fonction, séchant partiellement les pâtes sortant du disque.

Remarque

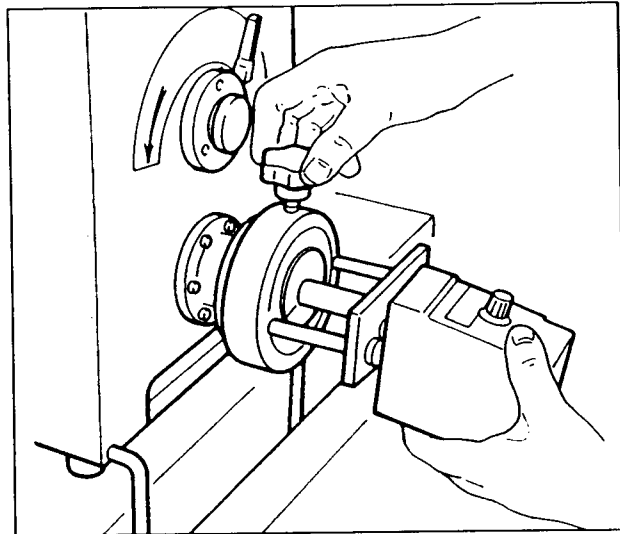
A l'aide du bouton ⑦ il est possible de régler la vitesse de rotation du moteur coupe-pâtes donc de modifier la longueur de la pâte coupée.

Substitution du disque

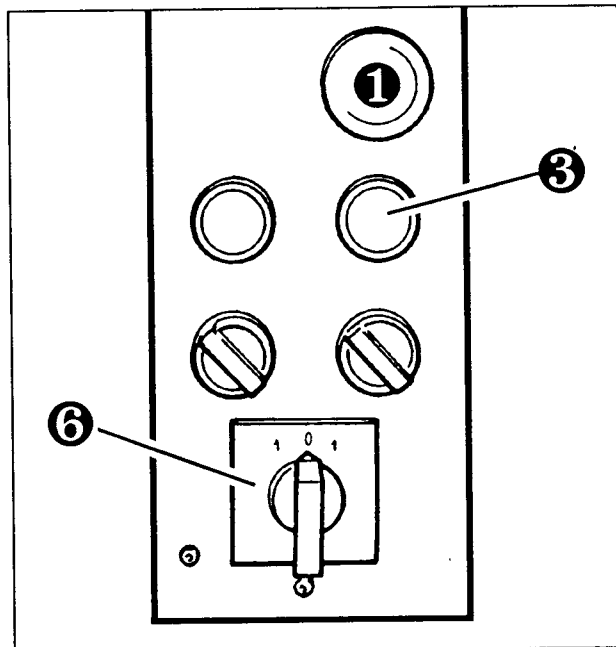


Pour modifier le format des pâtes, il faut remplacer le disque en agissant de la façon suivante:

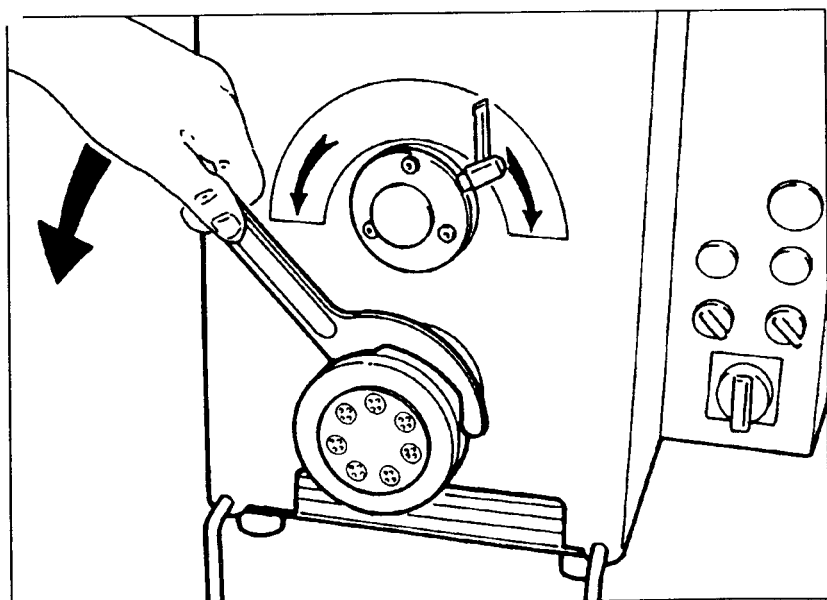
- Appuyer sur le bouton d'arrêt "STOP" **1** de façon à arrêter la machine
- Placer le sélecteur **6** sur la position "O"
- Dévisser le pommeau et retirer le moteur coupe-pâtes.

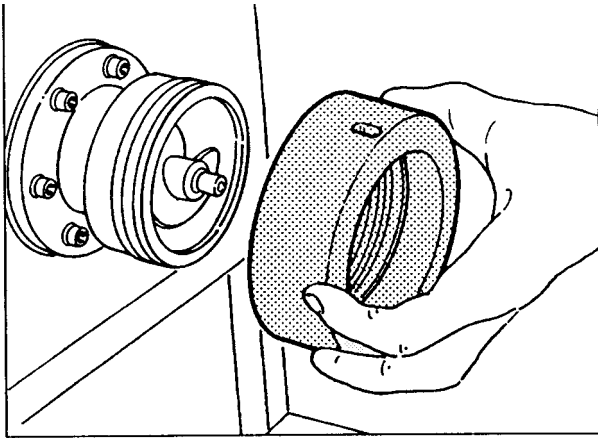


- Faire tourner le sélecteur **6** vers la gauche, sur la position "IMPASTA" (PETRISSAGE).
- Appuyer sur le bouton "START" (MARCHE) **3** et faire fonctionner la machine pendant environ 10 secondes en diminuant la pression à l'intérieur du disque.
- Arrêter la machine en appuyant sur le bouton "STOP" **1**.

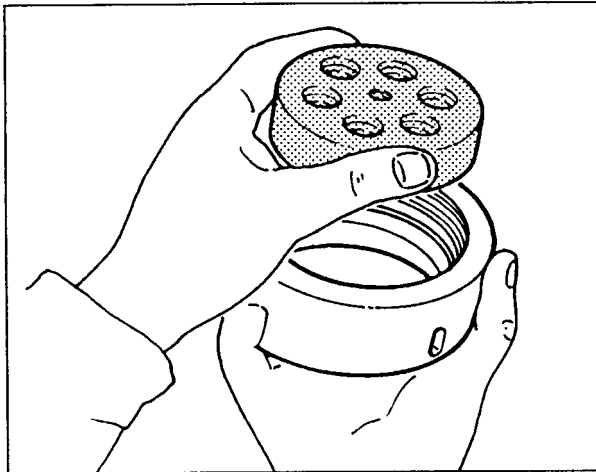


- Desserrer l'embout à l'aide de la clé livrée.





Devissier et extraire l'embout.

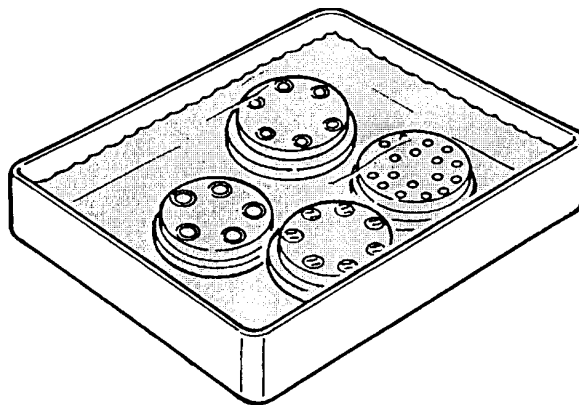


Retirer le disque et le remplacer.

AVERTISSEMENT

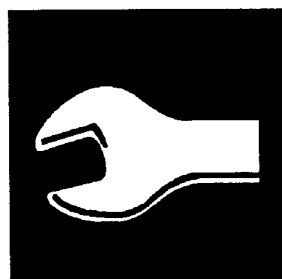


Après utilisation, les disques doivent toujours être immergés dans un récipient plein d'eau afin d'éviter que la pâte ne sèche.





Section Maintenance





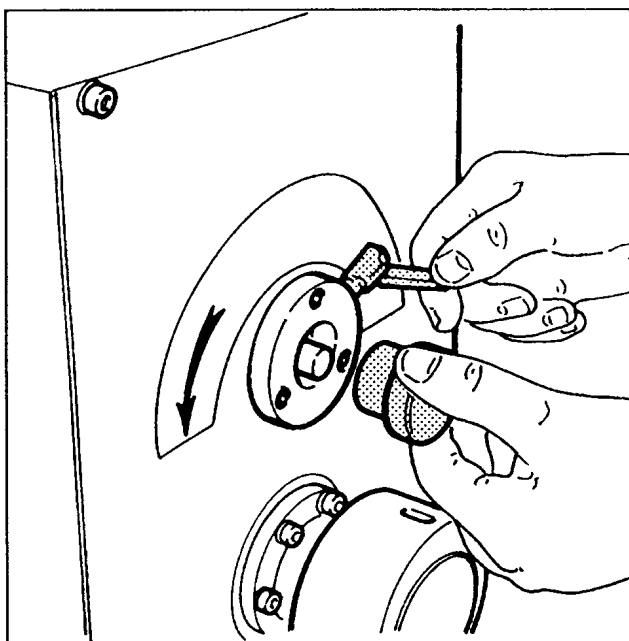
Nettoyage

ATTENTION

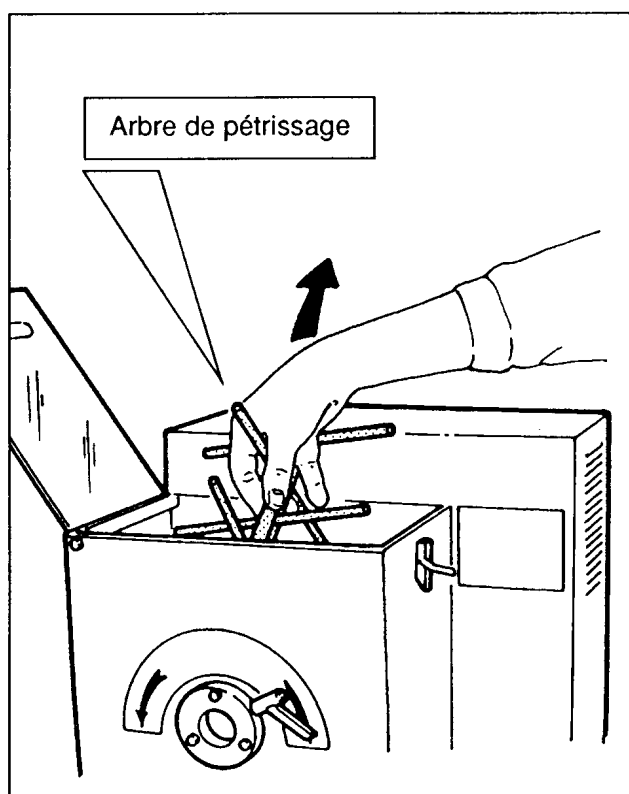


Avant de nettoyer la machine, débrancher la fiche de la prise de courant.

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du bac de pétrissage, il faut démonter l'arbre en opérant de la façon suivante:



Faire tourner vers le haut, en sens anti-horaire, le levier de blocage et retirer l'embout.

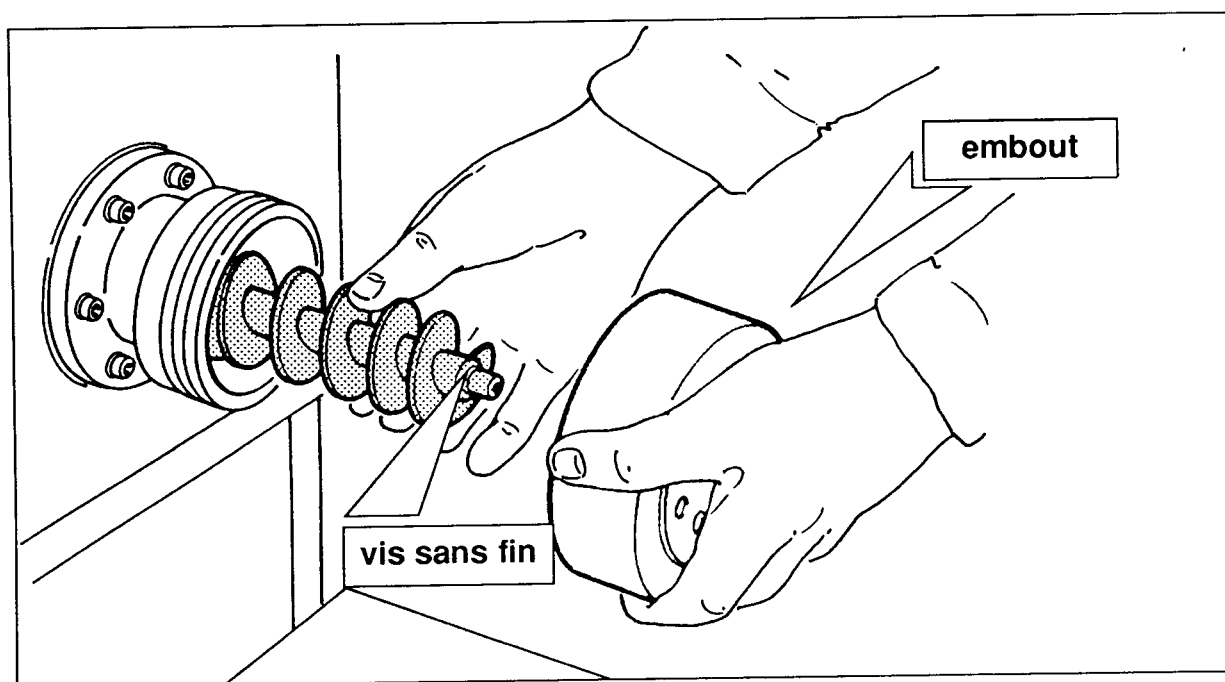
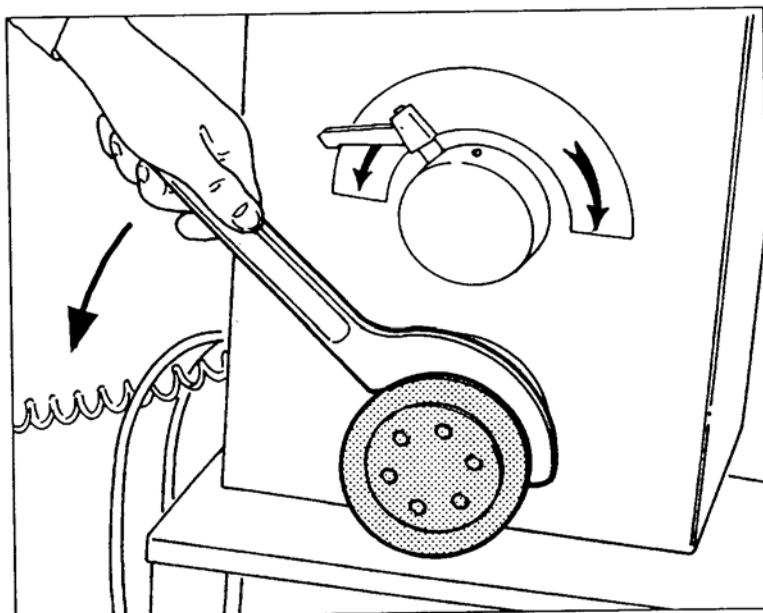


Retirer l'arbre de pétrissage par le haut.

Nettoyer l'intérieur du bac et l'arbre à l'aide d'une éponge humide.

Remonter l'arbre et son embout en rebloquant le levier.

A l'aide de la clé fournie,
desserrer l'embout porte-
disque.



Devisser l'embout et l'extraire. Retirer la vis sans fin et la nettoyer à l'aide d'une

éponge humide.

-Démonter le disque de l'embout et l'immerger dans un récipient plein d'eau.

La pâte restant à l'intérieur des trous du disque ne doit jamais sécher. Remonter la vis sans fin, et l'embout porte-disque.

AVERTISSEMENT

**Ne jamais laver la machine sous un jet d'eau.
Ne jamais remonter sur la machine un disque qui n'a pas séjourné dans l'eau.**





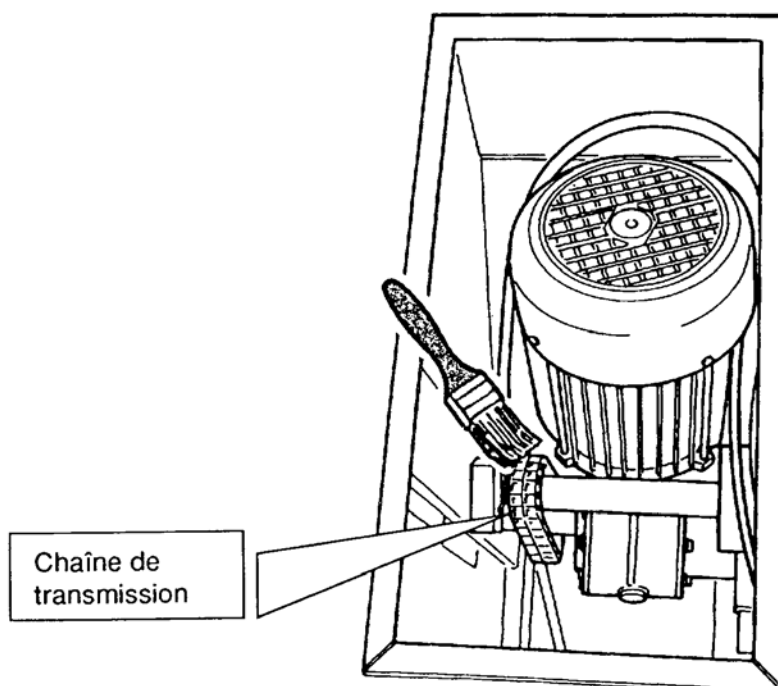
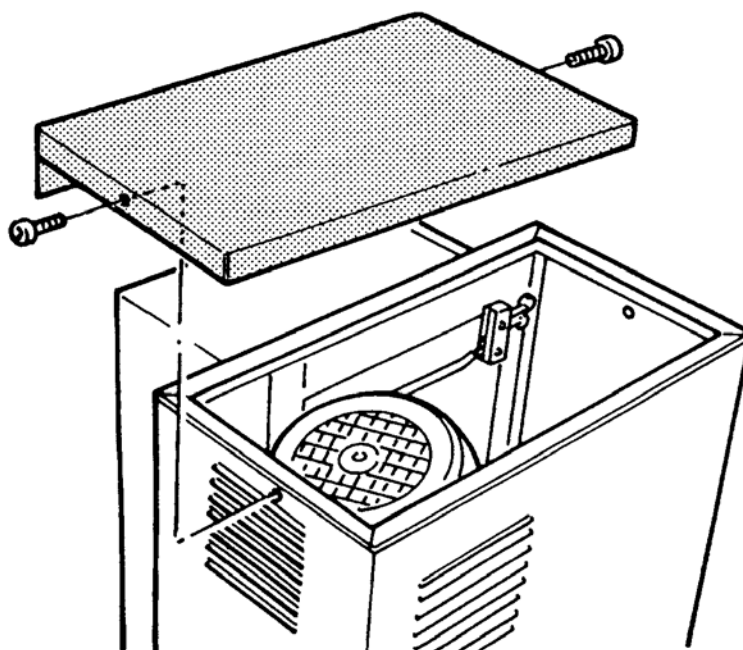
Entretien

ATTENTION



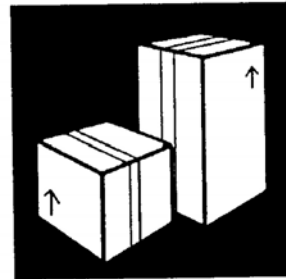
Avant toute opération d'entretien, débrancher la fiche de la prise de courant. Ne jamais remettre la machine en marche pendant les opérations d'entretien, de nettoyage et de graissage.

Tous les six mois, retirer le couvercle supérieur et graisser la chaîne de transmission.





Section Pieces detachees



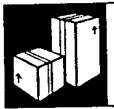
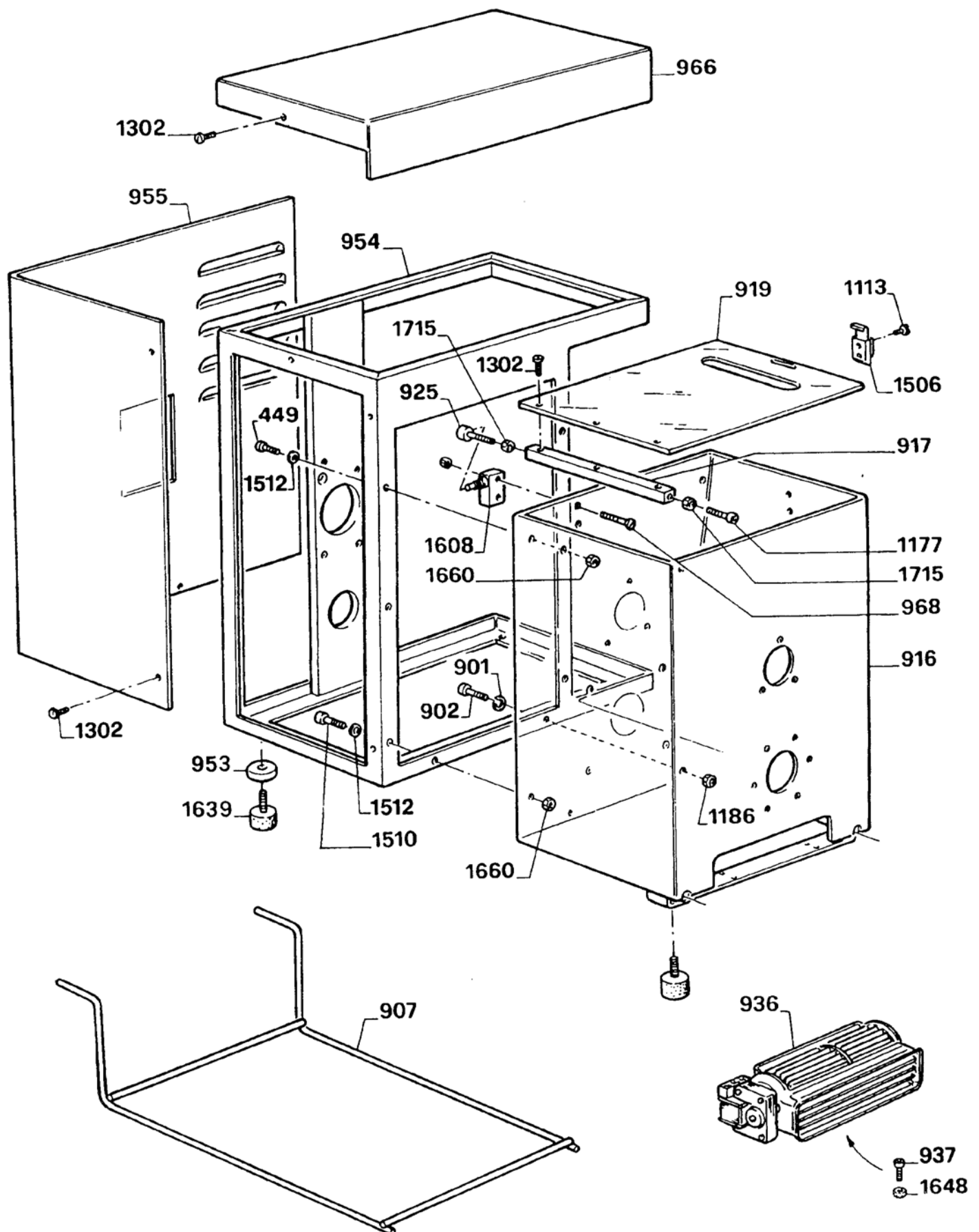
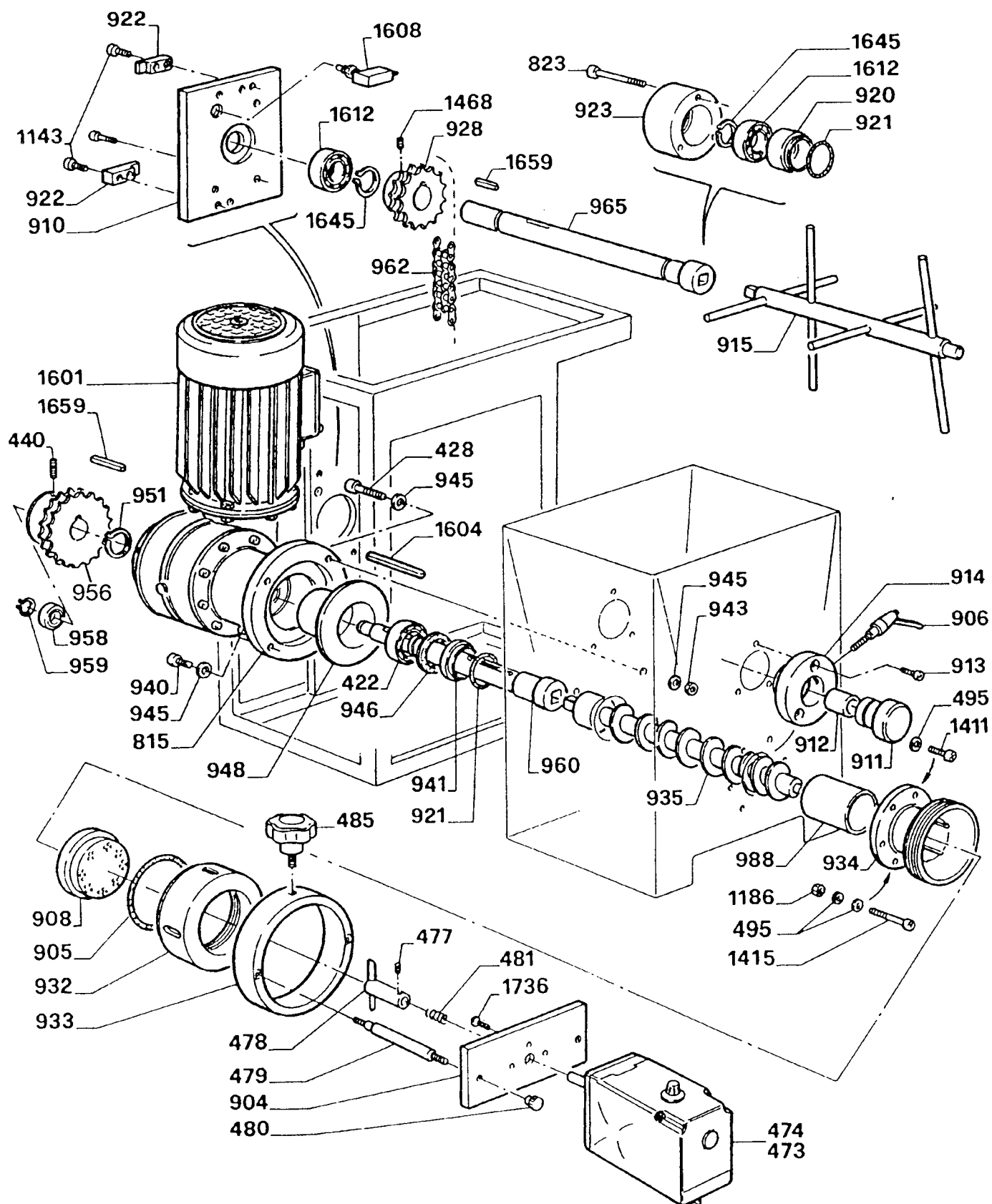


Table 01



Code	Description
449	Vis
901	Vis
902	Rondelle
907	Support tamis
916	Bac
917	Barre
919	Couvercle bac
925	Came
936	Motoventilateur
937	Vis
953	Entretoise
954	Châssis
955	Tablier
966	Couvercle
968	Vis
1113	Vis
1177	Vis
1186	Ecrou
1302	Vis
1506	Verrouillage rapide
1510	Vis
1512	Rondelle
1608	Minirupteur
1639	Pied
1648	Ecrou
1660	Ecrou
1715	Ecrou

[illegible]



Code	Description
422	Roulement
428	Vis
440	Goujon
473	Cache moteur coupe-pâtes
474	Moteur coupe-pâtes
477	Goujon
478	Lame
479	Colonnette
480	Bouton
481	Ressort
485	Pommeau
495	Rondelle
815	Réducteur
823	Vis
904	Traverse
905	Joint OR
906	Poignée à crans
908	Disque
910	Plaque
911	Pommeau
912	Douille
913	Vis
914	Bague
915	Arbre de pétrissage
920	Douille
921	Joint OR
922	Tasseau
923	Bague
928	Pignon
932	Embout
933	Anneau
934	Porte-disque
935	Vis sans fin
940	Vis
941	Douille
943	Ecrou
945	Rondelle
946	Joint
948	Bride
951	Se eger
956	Pignon
958	Se eger
959	Roulement
960	Arbre
962	Chaîne
965	Arbre
988	Douille
-	
1143	Vis

Code	Description
1186	Ecrou
1411	Vis
1415	Vis
1468	Goujon
1601	Moteur
1604	Languette
1608	Minirupteur
1612	Roulement
1645	Se eger
1659	Languette
1736	Vis

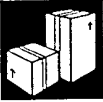
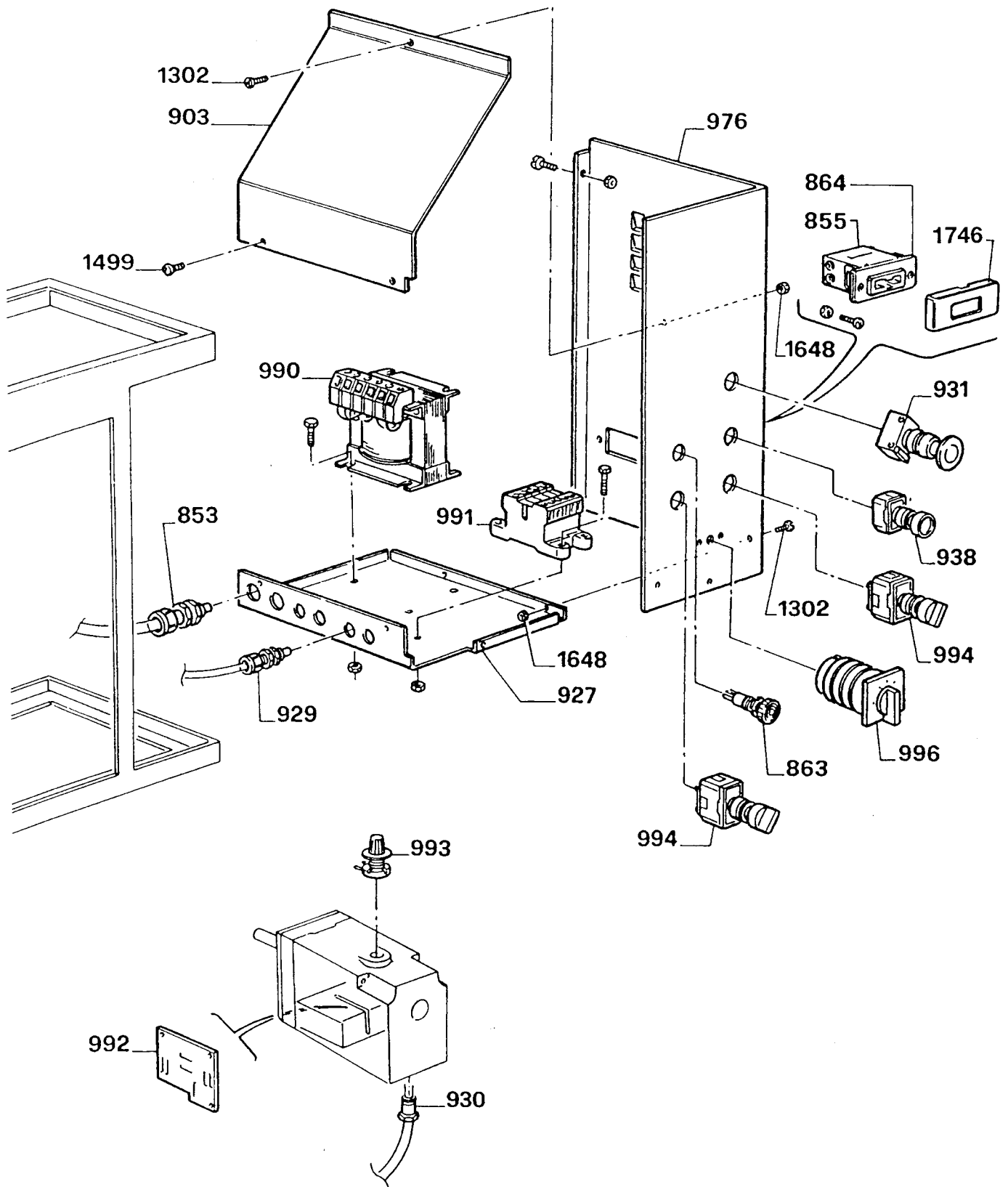


Table 03

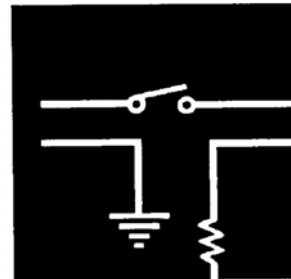


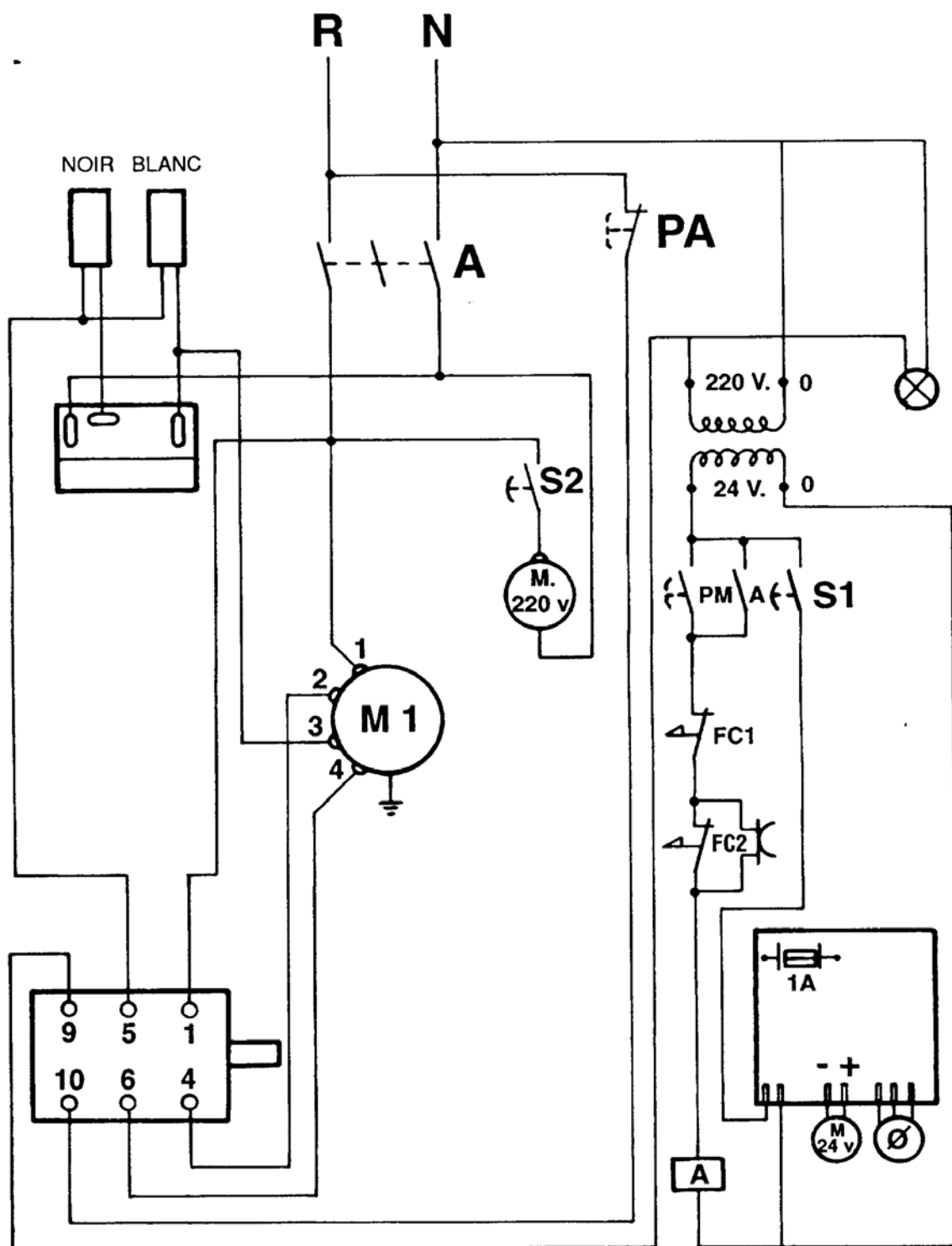
Code	Description
853	Serre-câble
855	Prise magic
863	Témoin lumineux
864	Support prise magic
903	Couverture
927	Carter de protection
929	Serre-câble
930	Serre-câble
931	Poussoir d'arrêt
938	Poussoir de marche
976	Panneau de commandes
990	Transformateur
991	Contacteur
992	Carte électronique
993	Potentiomètre
994	Sélecteur
996	Inverseur
1302	Vis
1499	Vis
1648	Ecrou
1746	Plaquette

[illegible]

7

Section Schémas électriques





PUISSANCE

VENTILATEUR

COMMANDE

COUPE-PÂTES

MACHINE P3 - Schéma électrique
220 V, 50 Hz, Monophasé

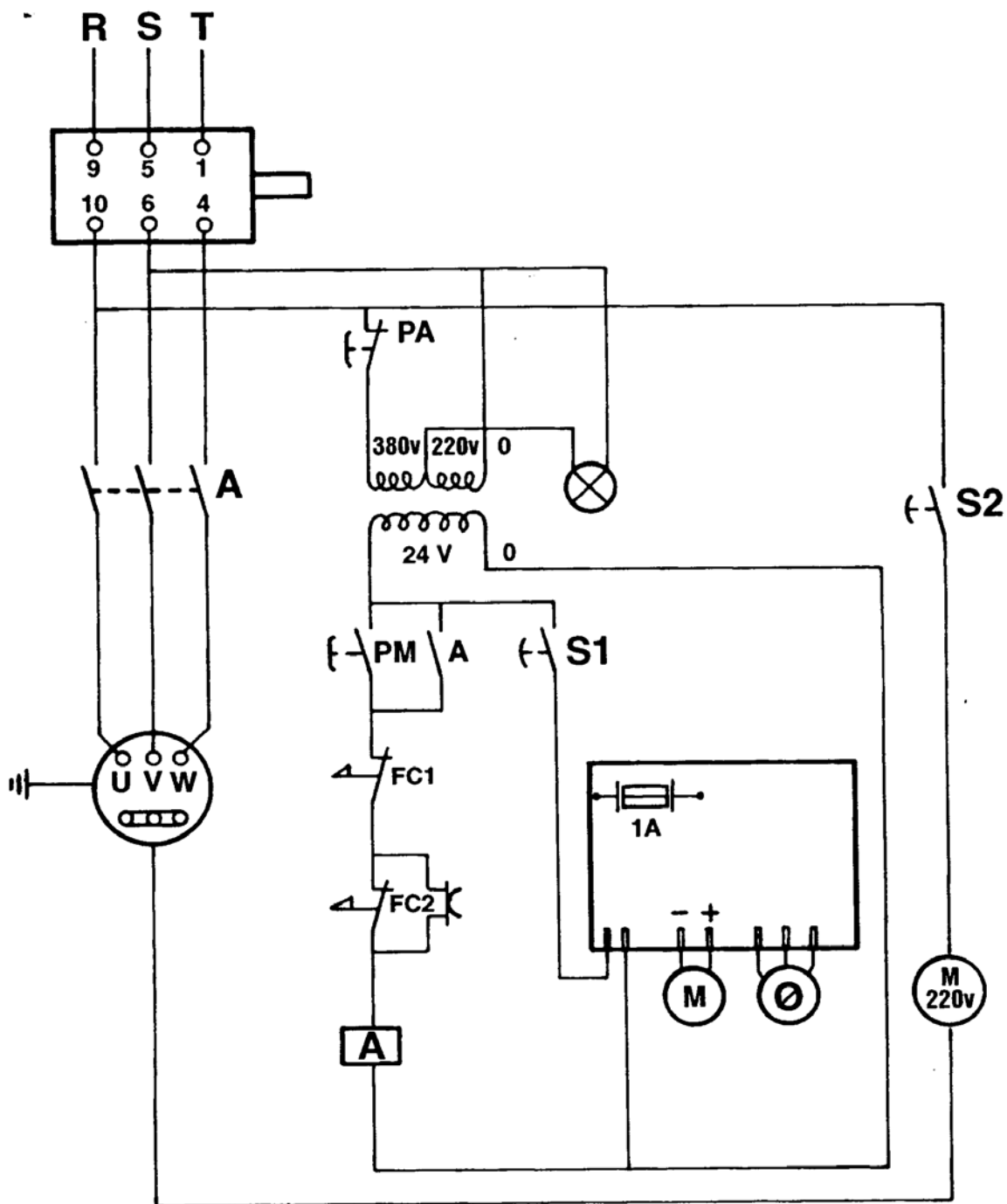
Groupe **9.0**

N° de
groupe

N° de
pièces

Dessin N. **900/B**

07/06/95



PUISSANCE

VENTILATEUR

COMMANDE

COUPE-PÂTES

MACHINE P3 - Schéma électrique
380 V, 50 Hz, Triphasé

Groupe **9.0**

N° de
groupe

N° de
pièces

Dessin N. **900/A**

07/06/95