



ITALGI S.r.l.

MACCHINE E IMPIANTI PER PASTA FRESCA E SECCA
MACHINES AND PLANTS FOR FRESH AND DRY PASTA
MÁQUINAS Y PLANTAS PARA PASTAS FRESCAS Y SECAS
Via Pontevecchio, 96A, 16042 Carasco (GE)
Tel. 0039-0185350206 Fax 0039-0185350523
e-mail italgi@italgi.it web site: www.italgi.it



ESTRO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

1 - INTRODUZIONE

1.1 - Avvertenze



**LEGGERE
PRIMA
DELL'USO !**

Grazie per aver scelto i nostri prodotti.

Vi preghiamo di leggere attentamente il manuale prima di utilizzare la macchina.

Il presente manuale è da considerarsi come parte integrante della macchina che non deve mai essere usata senza aver prima letto attentamente questo manuale.

Conservare questo manuale per future consultazioni.

Tutte le persone addette all'uso e alla manutenzione della macchina devono leggere questo manuale e devono poterlo consultare liberamente in ogni occasione.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per ogni danno a persone o cose, dovuto a errata installazione, uso di tensione di alimentazione non conforme a quanto indicato sulla targhetta di identificazione posta sul retro della macchina o all'interno della macchina, rimozione delle protezioni o utilizzo della macchina in modo non conforme a quanto indicato nel presente manuale.

Il produttore declina ogni responsabilità per ogni danno a persone o cose dovuto alla macchina, se questa non è stata usata in maniera appropriata o se è stata modificata da qualcuno dopo l'installazione.

Ricordare sempre di vestire abiti adeguati. Evitare di indossare giacche aperte o non allacciate, cravatte o qualsiasi altro vestito lasco. I capelli lunghi devono essere tenuti legati.

Per la vostra sicurezza tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista specializzato. Le operazioni di installazione descritte nel capitolo 2 del presente manuale devono essere effettuate da personale tecnico specializzato, autorizzato dal produttore o dal distributore della macchina.

Non usare mai la macchina per usi diversi da quelli specificati nel manuale d'uso.

Spegne sempre la macchina prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione; non usare ASSOLUTAMENTE la macchina senza gli appositi pannelli di protezione in dotazione.

Tenere i bambini lontani dalla macchina.

Lavare e pulire accuratamente tutte le parti in contatto con il cibo prima di usare la macchina. Tenere sempre la macchina e l'ambiente circostante pulito e igienizzato.

La macchina deve essere utilizzata solo da persone di età maggiore di 14 anni.



ATTENZIONE !!! Questo simbolo riportato nelle pagine del presente manuale rappresenta una avvertenza importante. Prestare la massima attenzione alle operazioni o alle indicazioni evidenziate con questo simbolo.

1.2 -Caratteristiche tecniche

Capacità vasca impastatrice [Kg]	4	ESTRO è una macchina per la produzione di pasta fresca in diversi formati, come ad esempio pasta lunga, corta, sfoglia per lasagne. Le soluzioni innovative nella progettazione e la cura nella costruzione assicurano la massima facilità d'uso, sicurezza e durata nel tempo, come in tutte le macchine ITALGI.
Produzione in estrusione [Kg/h]	18	
Potenza motore estrusore [kW]	0.55	
Peso [kg]	65	
Dimensioni [cm]	50 X 80 X 45 H	
Consumo elettrico massimo [kW]	1	

La macchina, progettata da ITALGI, è realizzata in modo da semplificare sia l'uso sia la pulizia ed è costruita secondo le più recenti norme igieniche e di sicurezza.

Le componenti di ESTRO sono realizzate in acciaio inox AISI304 ed altri materiali adeguati all'uso alimentare.

1.3 -Descrizione della macchina



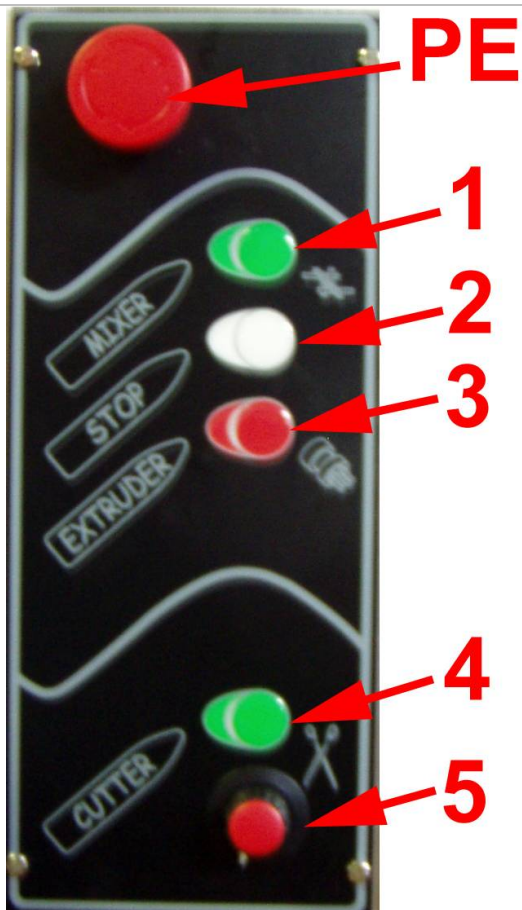
I componenti principali della macchina per pasta ESTRO sono i seguenti:

- PE - Pulsante di emergenza
- P - Pannello di comando
- C - Coperchio vasca impastatrice
- M - Manopola mescolatore
- PT - Presa coltello
- CT - Coltello
- ME - Manicotto estrusione

1.4 - Descrizione della pannello di comando



ATTENZIONE !!! Non aprire il pannello di controllo [P] se non sei un elettricista qualificato. Scollegare la macchina dalla alimentazione elettrica prima di aprire il pannello di controllo.



Il pannello di controllo [P] è posizionato su un lato della macchina e comprende i seguenti dispositivi:

- PE - ● EMERGENZA** – Ferma la macchina in caso di emergenza
- 1 - ● MIXER** – Avvia la pressa in modalità mescolatore
- 2 - ○ STOP** – Ferma la pressa sia in modalità mescolatore che in modalità estrusore
- 3 - ● EXTRUDER** – Avvia la pressa in modalità estrusore
- 4 - ● CUTTER** – Aziona il coltello per il taglio della pasta (o dell'eventuale accessorio avvolgisfoglia APM)
- 5 -** Regola la velocità del coltello (o dell'eventuale accessorio avvolgisfoglia APM)

2 - INSTALLAZIONE (SOLO PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO)

2.1 -Posizionamento della macchina



ATTENZIONE !!! La macchina è molto pesante. Per movimentarla utilizzare sempre un carrello elevatore a forche (portata minima 100 kg).

Scaricare il bancale contenente la macchina imballata con un carrello elevatore a forche (portata minima 100 kg).

Dopo aver posizionato la macchina imballata nel luogo desiderato, togliere l'imballo dalla macchina e posizionare la macchina su un piano di lavoro orizzontale abbastanza robusto per reggere il peso della macchina, riportato tra le caratteristiche tecniche.



ATTENZIONE !!! Movimentare macchinari pesanti può essere molto pericoloso! Assicurarsi che il carrello elevatore a forche sia sufficientemente potente per sollevare il carico. Controllare sempre che la macchina sia bloccata in sicurezza e che non si muova. Non camminare mai sotto o vicino a nessun macchinario pesante sollevato. Evitare di mantenere carichi pesanti alti mentre vengono spostati; mantenerli sempre il più vicino possibile al pavimento.



Se non si ha a disposizione un carrello elevatore a forche sollevare la macchina in almeno due persone robuste come mostrato in figura.

Togliere eventuali oggetti collocati all'interno della vasca impastatrice.

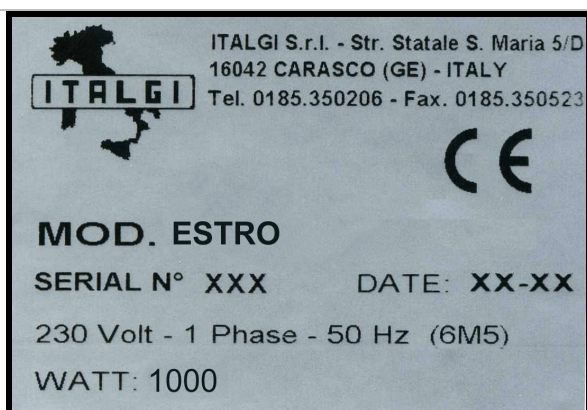
2.2 - Collegamento elettrico



ATTENZIONE !!! Le operazioni di collegamento elettrico devono sempre essere effettuate da un elettricista o da un tecnico autorizzato.



ATTENZIONE !!! La macchina è dotata di un relè trifase e si avvia solo se i cavi della presa sono collegati nella sequenza corretta. Se la macchina non si avvia invertire uno dei fili della presa.



Verificare che le caratteristiche dell'alimentazione elettrica disponibile siano compatibili con quelle della macchina, riportate sulla targhetta di identificazione presente sulla macchina.

Collegare quindi la macchina ad una presa elettrica della tensione prescritta, munita di cavo di terra e protetta da interruttore differenziale.



ATTENZIONE !!! La macchina per pasta ESTRO nella versione con alimentazione trifase è dotata di un motore elettrico trifase. Un collegamento elettrico invertito delle fasi può danneggiare seriamente la macchina!



Per verificare che la connessione elettrica sia corretta è necessario effettuare un controllo preliminare.

Collegare la macchina all'alimentazione elettrica.

Premere il pulsante verde [1] di avviamento della pressa in modalità mescolatore.

Se la macchina non parte verificare che il pulsante di emergenza [PE] non sia premuto.

La macchina è dotata di un relè controllo fasi. Se la macchina ancora non parte, spegnere e scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica e invertire uno dei due cavi sulla spina elettrica.

Questa operazione deve essere ripetuta ogni volta fosse necessario sostituire la spina elettrica.

Verificare che il senso di rotazione del mescolatore all'interno della vasca impastatrice sia quello indicato dalla freccia dell'adesivo rosso nella parte frontale della macchina.

Se il mescolatore ruota in senso opposto rispetto alla freccia, chiamare l'assistenza tecnica.

3 - USO



ATTENZIONE !!! Prima di accendere la macchina verificare che nessuna altra persona stia lavorando sulla macchina o la stia pulendo!

Prima di usare la macchina assicurarsi che sia opportunamente lavata e igienizzata (in accordo con le normative locali).

Assicurarsi che la macchina sia collegata correttamente all'alimentazione elettrica e che tutti gli interruttori sulla linea elettrica siano accesi.

Verificare che nessuna altra persona stia lavorando sulla macchina o la stia pulendo.

3.1 - Preparazione dell'impasto

1 kg di farina + 330 g di liquido

L'impasto si ottiene miscelando farina e liquido. Il dosaggio degli ingredienti è molto importante; infatti un impasto troppo asciutto o troppo bagnato rende difficile la produzione della pasta.

Per questo motivo vi consigliamo vivamente di pesare sia la farina sia il liquido.

Rispettate, quindi, le dosi indicate: per ogni Kg di farina occorrono circa 330 grammi di liquido.

Farina

E' possibile utilizzare semola di grano duro oppure farina di grano tenero tipo "00" oppure un misto di questi due tipi di farina.

E' possibile anche utilizzare farina integrale che, però, dovrete assolutamente setacciare per eliminare tutti i frammenti di crusca.

Liquido

E' possibile utilizzare solo uova, uova ed acqua, oppure un misto di uova, acqua e verdura. Le verdure utilizzabili sono molte: per esempio spinaci, ortiche, carote, pomodori, ecc.

Importante: tutte le verdure devono essere frullate finissimamente e non devono avere parti dure, semi o filamenti. Il liquido dovrà essere sbattuto con una forchetta in modo da amalgamare gli ingredienti.

Impasti consigliati

Produzione di pasta corta, pasta lunga e sfoglia per lasagne:
da 70% a 100% di semola di grano duro
da 0 a 30% di farina di grano tenero
4-5 uova per Kg di farina

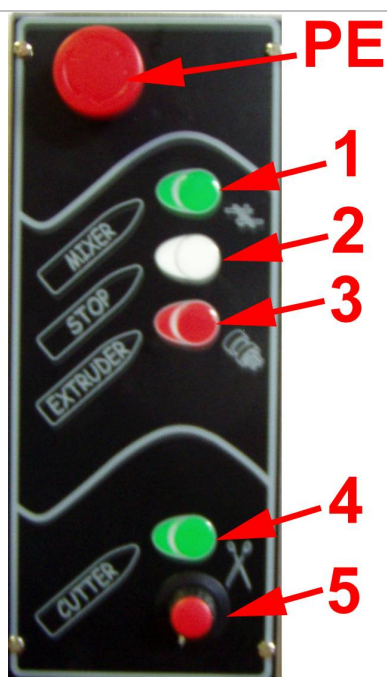
Produzione di sfoglia per ravioli:
da 50% a 100% di semola di grano duro
da 0% a 50% di farina di grano tenero
1-3 uova per Kg di farina

	<p>Svitare la manopola di fissaggio del mescolatore [M], in modo che il perno di supporto del mescolatore rimanga a filo con il bordo interno della vasca impastatrice.</p> <p>Aprire il coperchio [C] della vasca impastatrice. Inserire il mescolatore [MS] nella vasca impastatrice, mantenendo la prima paletta del mescolatore verso l'alto come mostrato in figura. Inserire prima la parte quadrata [1] dell'albero del mescolatore nell'apposito foro quadro all'interno della vasca. Avvitare la manopola di fissaggio [M] del mescolatore in modo da inserire il perno all'interno del relativo foro [2] sull'albero mescolatore e stringere con forza la manopola [M], in modo da bloccare il mescolatore [MS] nella posizione di lavoro.</p>
	<p>Inserire la coclea [3] all'interno del manicotto di estrusione [ME] in modo da inserire la parte quadrata sul fondo della coclea [4] nell'apposito foro [5] all'interno della vasca.</p> <p>Chiudere il coperchio [C] della vasca impastatrice.</p>
	<p>Inserire il tappo di plastica [6] e avvitare la ghiera [7] sul manicotto [ME] come mostrato in figura.</p> <p>Stringere la ghiera assicurando una buona chiusura mediante l'apposita chiave fornita in dotazione.</p>
	<p>Aprire il coperchio [C] e versare all'interno della vasca impastatrice la farina precedentemente pesata.</p> <p>Chiudere il coperchio [C] e avviare la macchina in modalità mescolatore premendo il pulsante [1], "MIXER".</p>

	<p>Versare il liquido (acqua o acqua+uova) all'interno della vasca impastatrice in modo uniforme attraverso le aperture del coperchio [C] e lasciare mescolare l'impasto per il tempo desiderato.</p>
	<p>ATTENZIONE !!! Un impasto troppo asciutto o troppo bagnato rende difficile l'estrusione e può compromettere il buon funzionamento della macchina. Rispettare i dosaggi indicati nel presente paragrafo!</p>
	<p>ATTENZIONE !!! Un impasto troppo asciutto o troppo bagnato rende difficile l'estrusione e può compromettere il buon funzionamento della macchina. Rispettare i dosaggi indicati nel presente paragrafo!</p>
<h3>3.2 - Estrusione della pasta</h3>	
	<p>Quando l'impasto è pronto fermare la macchina premendo il pulsante [2], "STOP".</p> <p>Svitare la ghiera [7], togliere il tappo di plastica e inserire nella stessa posizione la trafilatura [TR] del formato di pasta desiderato.</p>



Riavvitare la ghiera [7] assicurando una buona chiusura mediante l'apposita chiave [8] fornita in dotazione.



Mantenere premuto per circa 3 secondi il pulsante [3], "EXTRUSION", per avviare la macchina in modalità estrusione.

Dopo qualche istante la pasta comincerà ad uscire dalla trafilatura.

Si consiglia di gettare la prima pasta estrusa, rimasta nella trafilatura dalle lavorazioni precedenti.

Per la produzione di paste corte (fusilli, maccheroni, gnocchetti...) usare l'apposito coltello a regolazione elettronica, il cui funzionamento è descritto nel paragrafo successivo (Paragrafo 3.3).

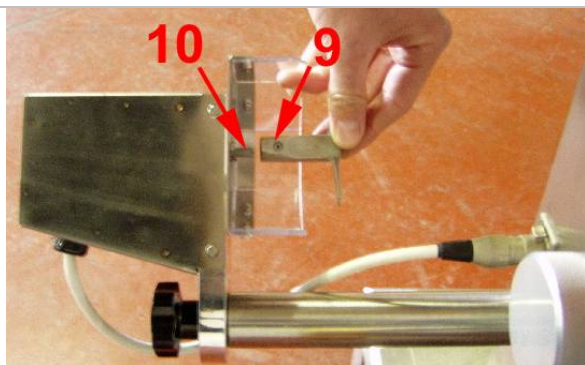
Se si apre il coperchio durante la produzione di pasta la macchina si ferma automaticamente. Per riavviare la macchina chiudere il coperchio e mantenere premuto per 3 secondi il pulsante verde [3], "EXTRUDER".

Una volta terminate le operazioni di produzione della pasta spegnere la macchina premendo il pulsante [2], "STOP", e pulire accuratamente la macchina seguendo le istruzioni riportate nel capitolo 4 - MANUTENZIONE E PULIZIA.



ATTENZIONE !!! Se si apre il coperchio durante la produzione di pasta la macchina si ferma automaticamente. Per riavviare la macchina chiudere il coperchio e mantenere premuto per 3 secondi il pulsante verde [3], "EXTRUDER".

3.3 - Taglio della pasta corta



Il gruppo di taglio a regolazione elettronica viene usato solo per produrre pasta corta (maccheroni, fusilli, conchiglie, ecc.).

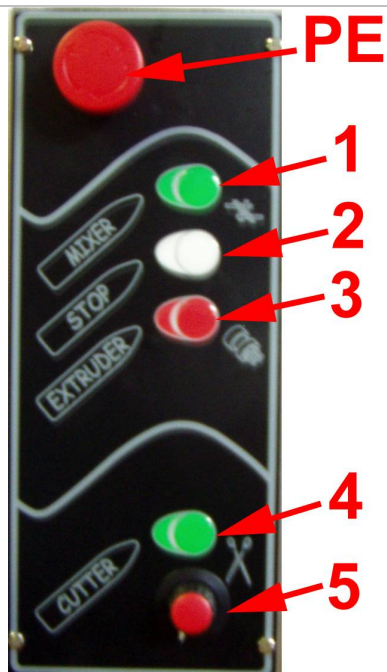
Dopo aver fissato la trafilatura avvitando la ghiera inserire il coltello [9] desiderato (a 1 o 2 lame) nell'albero [10] del motorino in modo che la parte piatta dell'albero sia allineata con il lato del coltello dove è inserito il grano di trascinamento.



Allentare il volantino nero di tenuta [11] e, tenendo premuto il coltello in direzione del motorino, ruotarlo nella posizione di lavoro, come mostrato in figura.

Stringere il volantino di tenuta [11] e avviare il coltello premendo il pulsante [4], "CUTTER", sul pannello di comando.

Il coltello è dotato di un sistema di sicurezza che ne impedisce il funzionamento quando non è nella posizione orizzontale. Se il coltello viene alzato durante il funzionamento, esso si blocca ed è necessario riaccenderlo premendo il pulsante [4], "CUTTER" sul pannello di comando per farlo ripartire.



Avviare la macchina in modalità estrusione mantenendo premuto il pulsante [3], "EXTRUDER".

Per regolare la lunghezza della pasta è sufficiente variare la velocità del coltello agendo sulla manopola [5] sul pannello di comando; più precisamente aumentando la velocità si ottiene pasta più corta e viceversa pasta più lunga diminuendo la velocità.

Le macchine hanno in dotazione un coltello a 1 lama ed un coltello a 2 lame, ma a richiesta può essere fornito anche il coltello a 4 lame: è chiaro che questo permette un'ulteriore variazione del taglio.

Per riportare il gruppo di taglio nella posizione di riposo è necessario allentare il volantino di tenuta [11] e tenere premuto il coltello verso il motorino mentre si ruota il gruppo in senso antiorario.

3.4 - Taglio della pasta lunga



Per il taglio della pasta lunga (tagliatelle, spaghetti, linguine, ecc.) non si deve usare il gruppo di taglio a regolazione elettronica che deve rimanere nella posizione di riposo come mostrato in figura.

Una volta avviata l'estrusione lasciare uscire la pasta sino alla lunghezza desiderata, quindi tagliarla utilizzando un coltello.

4 - PULIZIA E MANUTENZIONE

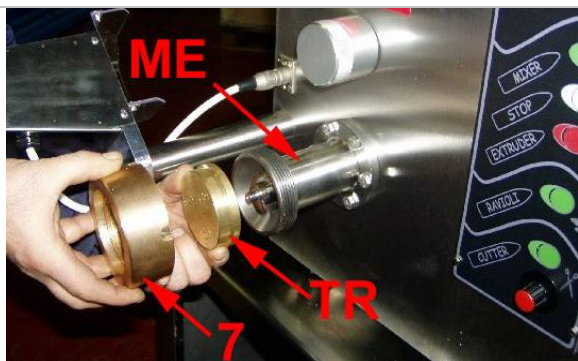
4.1 - Operazioni giornaliere di pulizia

IMPORTANTE !

Per il buon funzionamento della macchina e' necessario eseguire tutte le operazioni di pulizia e manutenzione indicate nel paragrafo successivo, al termine di ogni giornata lavorativa.



ATTENZIONE !!! Prima di iniziare le operazioni di pulizia, disconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica !



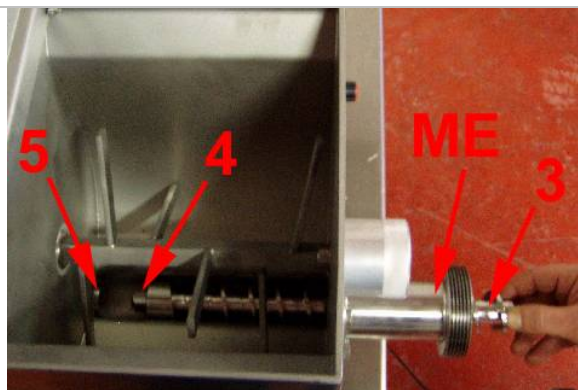
Prima di iniziare le operazioni di pulizia verificare che la macchina sia disconnessa dall'alimentazione elettrica.

Svitare la ghiera [7] con l'apposita chiave in dotazione e togliere la trafila [TR].

Dopo l'utilizzo le trafile devono essere immediatamente immerse e conservate in un recipiente pieno d'acqua, senza detersivi, in modo che la pasta che rimane all'interno della trafila non secchi.

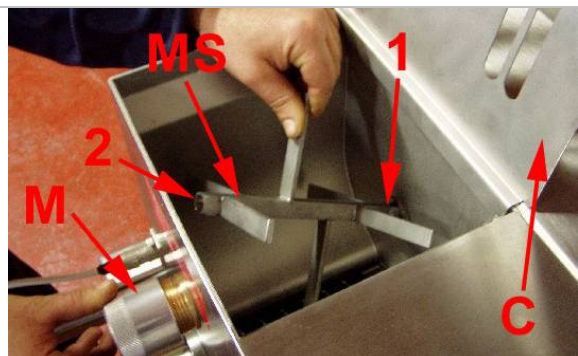


ATTENZIONE !!! Dopo l'utilizzo lasciare sempre le trafile completamente immerse in acqua!



Estrarre completamente la coclea [3] dal manicotto di estrusione [ME].

La coclea [3] è realizzata in acciaio INOX e può essere lavata in acqua e con detersivi opportuni.



Svitare la manopola di fissaggio del mescolatore [M], aprire il coperchio [C] della vasca impastatrice ed estrarre il mescolatore [MS] dalla vasca impastatrice.

Per estrarre il mescolatore dalla vasca impastatrice è necessario che la prima paletta del mescolatore sia rivolta verso l'alto come mostrato in figura.

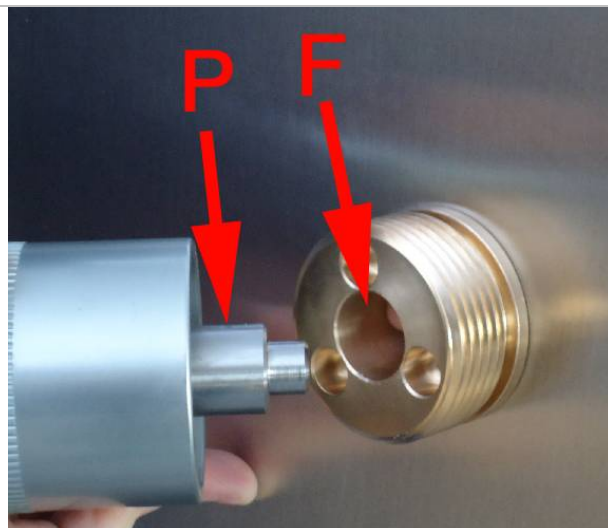
Il mescolatore [MS] è realizzato in acciaio INOX e può essere lavato in acqua e con detersivi opportuni.

	<p>Pulire l'interno della vasca impastatrice con un panno umido non abrasivo.</p> <p>In particolare rimuovere ogni residuo di pasta dai 2 fori quadri [F].</p> <p>Non versare in alcun caso acqua nella vasca di impasto.</p> <p>Pulire il coperchio e le parti esterne della vasca impastatrice con un panno umido.</p>
	<p>Pulire l'interno del manicotto di estrusione [ME] rimuovendo completamente ogni residuo di pasta, in particolare dalle scanalature [S].</p> <p>Non utilizzare mai coltelli o oggetti metallici per pulire la macchina, ma esclusivamente utensili di plastica o di legno.</p>
	<p>ATTENZIONE !!! Non utilizzare mai coltelli o oggetti metallici durante le operazioni di pulizia! Potreste danneggiare gravemente la macchina !</p>
	<p>Qualora la pasta secca otturasse in tutto o in parte la trafilatura farla bollire in acqua per circa 3 ore e quindi liberare i fori di uscita con aria compressa o con un idropulitrice.</p>

4.2 - Manutenzione



ATTENZIONE !!! Prima di iniziare le operazioni di pulizia, disconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica !



Ad ogni utilizzo lubrificare con grasso alimentare il perno [P] del supporto mescolatore ed il foro [F] che lo ospita.

Non lavare con acqua la manopola di fissaggio del mescolatore [M], l'acqua danneggia il cuscinetto al suo interno.

5 - INDICE

1 - INTRODUZIONE.....	2
1.1 - AVVERTENZE	2
1.2 - CARATTERISTICHE TECNICHE	3
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA.....	3
1.4 - DESCRIZIONE DELLA PANNELLO DI COMANDO.....	4
2 - INSTALLAZIONE (SOLO PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO)	5
2.1 - POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA	5
2.2 - COLLEGAMENTO ELETTRICO	6
3 - USO	7
3.1 - PREPARAZIONE DELL'IMPASTO.....	7
3.2 - ESTRUSIONE DELLA PASTA.....	9
3.3 - TAGLIO DELLA PASTA CORTA	11
3.4 - TAGLIO DELLA PASTA LUNGA.....	12
4 - PULIZIA E MANUTENZIONE.....	13
4.1 - OPERAZIONI GIORNALIERE DI PULIZIA.....	13
4.2 - MANUTENZIONE	15
5 - INDICE	16