

# GASTROFRIT



**Bedienungsanleitung:**

**Typ:**

**PMM-180**

Pasta Produzier Center

# Inhalt

|    |  |
|----|--|
| 3  | Vorteile auf einen Blick                                 |
| 3  | Gerätebeschreibung                                       |
| 4  | Gewährleistungen und Garantie                            |
| 4  | Technische Eigenschaften                                 |
| 4  | Zertifizierung   |
| 4  | Dimensionen  |
| 5  | Installation ( <b><i>Durch einen Fachtechniker</i></b> ) |
| 5  | Vorbereitung der Maschine                                |
| 6  | Reinigung  |
| 7  | Regelmäßige Wartung                                      |
| 7  | Matrizen   |
| 7  | Reinigung der Matrizen                                   |
| 7  | Matrizentausch   |
| 8  | Verwendung:  |
| 8  | Zutaten  |
| 8  | Dosierung der Zutaten                                    |
| 8  | Montage des Schneider                                    |
| 9  | Produktion   |
| 9  | Kneten   |
| 10 | Pressen  |
| 10 | Schnitt der kurzen Teigwaren                             |
| 10 | Schnitt der langen Teigwaren                             |
| 10 | Ventilation  |



## Gerätebeschreibung

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt der Firma Gastrofrit entschieden haben.

Mit dem neuen PMM-180 haben Sie die Möglichkeit diverse frische Pastasorten herzustellen. Für Ihr neues Projekt können Sie eine eigene Pasta kreieren. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit und Training kann Ihre eigene Pasta Produktion beginnen. Produzieren Sie Ihre individuellen Farben und Geschmacksrichtungen. Es stehen Ihnen diverse Hilfsmittel zu Verfügung, die eine konstante Qualität sichern. Sie können zusätzlich, Matrizen nachbestellen und Ihre eigene Matrize definieren und so eine eigene Pastasorte erfinden. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und heben Sie sich ab von Ihren Mitbewerbern.

## Vorteile auf einen Blick

- Elektronisch geregeltes und steuerbares Schnittaggregat für eine automatische Produktion
- Alle Teile sind aus massivem Chromstahl
- Teile sind Geschirrspülmaschinen fest
- Hoher Sicherheitsstandard beim produzieren mit elektronischer Überwachung
- Kompaktes und leicht zu reinigendes Gerät
- Spritzwasser geschützte Konstruktion
- Teigwanne aus 5 mm Chromstahl
- Elektronik überwacht die Produktionsvorgänge
- Große Auswahl an Matrizen für Pastasorten
- Schneller Matrizenwechsel möglich
- Integrierte Lüftung für die Pasta-Trocknung. Kein Zusammenkleben der Pasta und effiziente Produktion
- Integrierte ausfahre Korbaufhängung
- Geräteunterbau ist auf vier Rollen aus Chromstahl
- CE geprüft
- Nach einer kurzen Instruktion, sind Sie bereit, Ihr eigene Pastaproduktion zu starten.

# Gewährleistungen und Garantie

## Erklärung

Hersteller und Wiederverkäufer haben nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch eine

- Ordnungswidrige Installation
- Durch die Verwendung von nicht originalen Materialien
- Falsche Einspeisung der Stromspannung
- Durch fehlende Schutzvorrichtungen
- Vorschriftenwidrige Verwendung der Maschine
- Durch Änderung der Sicherheitsvorschriften

aufzukommen. Sämtliche nachträgliche Aufwendungen werden verrechnet. Es gelten zudem die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Gastrofrit AG.

## Technische Eigenschaften

Die Maschine PMM-180 ist gänzlich aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und ausgerichtet für den professionellen Einsatz konzipiert. Die Maschine ist Norm gerecht und entspricht den Sicherheits- und Schutzvorrichtungen sämtlicher Hygiene und Sicherheitsvorschriften.

## Zertifizierung

CE geprüft

## Dimensionen

### Produktion:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Teigvolumen       | 7 kg     |
| Kapazität (Mixer) | 30 kg /h |
| Produktion        | 18 kg /h |

### Stromspeisung:

|          |              |
|----------|--------------|
| Leistung | 1100 Watt    |
| Amperé   | 6 A          |
| Volt     | 3x400V, 3PNE |

### Ausmessungen:

|                |        |
|----------------|--------|
| Höhe           | 890mm  |
| inkl. Unterbau | 1440mm |
| Breite         | 350 mm |
| Tiefe          | 920 mm |
| Gewicht        | 110 kg |

### Optionen:

- Matrizen aus Teflon
- Diverse Matrizen aus Bronze
- Unterbau
- Kühlanlage mit Wasserkreislauf

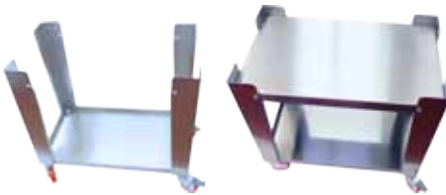
## Installation (Durch einen Fachtechniker)

### Erklärung

Die Maschine kann einfach aufgebaut werden. Der Elektroanschluss muss von einem Fachmann mit elektrotechnischer Ausbildung an die Stromversorgung angeschlossen werden, falls die Maschine nicht steckerfertig angeliefert wird. Wichtig ist der Phasenanschluss damit die Drehrichtung der Motoren stimmt.

### Vorbereitung der Maschine

1. Die Maschine auspacken und das Fahrgestell zusammenbauen. Der Unterbau muss stabil zusammengesraubt sein. Die roten Rollen müssen am Gestell richtig angeschraubt sein und 360 Grad drehbar sein. Die zwei Rollen mit Stopper müssen an der Vorderseite des Rollers montiert sein.



2. Gegenstände, die sich in der Teigwanne (Mixer) befinden, sind zu entfernen.



3. Die Maschine an den vier Ecken anheben und auf das Fahrgestell aussetzen.
4. Überprüfen Sie die an der Maschine rückseitig angebrachten Kennschilder mit der effektiven Strom Speisespannung
5. Die Maschine muss ordnungsgemäß geerdet sein
6. Die Maschine arbeitet mit drei Phasen. Das Anschließen der Phasen beeinflusst die Drehrichtung der Förderschnecke. **Achtung: Falls die Drehrichtung falsch ist, kann die Maschine Schaden erleiden.** Richtig ist: Wenn Sie die Taste MIXER aktivieren, fördert die Förderschnecke den Teig nach hinten. Der Mixer (oben) muss im Gegenuhrzeigersinn drehen. Diese Kontrolle ist bei der Abnahmeprüfung **unbedingt zu beachten**



Legende:

1. Mixgestänge
2. Förderschnecke
3. Spezialwerkzeug
4. Ringgewinde
5. Sicherheitsverschluss-Platte

## Reinigung

1. Das Mixergestänge im oberen Wannenbereich kann durch abschrauben der äußeren Hutgewinde nach oben ausgefahren werden. Das Mixergestänge ist dann lose und kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
2. Die Förderschnecke kann durch lösen des Ringgewinde mit dem weisse Sicherheitsverschluss-Platte aus der Maschine gezogen werden.
3. Für das Lösen des Ringgewindes wird ein Spezialwerkzeug mit geliefert. Das Lösen und Anschrauben sollte ohne

übermäßige Krafteinwirkung möglich sein.

4. Die Förderschnecke und das Ringgewinde kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

An dieser Stelle kann die ganze Produktionswanne gereinigt werden. Hierzu nie Wasser in die Wanne schütten, sondern mit einem feuchten Tuch säubern.

5. Für den Zusammenbau die in der Reinigung und Demontage vorgesehenen Arbeitsgänge in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

## Regelmäßige Wartung

Das Drucklager ist etwa alle 800 Stunden oder jährlich mit Fett durch den eigenen dazu vorgesehenen Schmiernippel zu schmieren. Der Schmiernippel ist am Gusseisenlager und auf der Kette angebracht. Ebenso ist die Spannung des Triebriemens zu überprüfen. Diese Maßnahme ist von geschulten und fachkundigem Personal vorzunehmen.



## Reinigung der Matrizen

Die Matrizen können mit den Händen vom Teig befreit werden. Matrizen können im Geschirrspüler gegeben werden.

Die Teigrückstände in den Teigdurchführungsöffnungen dürfen nicht mit einem spitzen Gegenstand entfernt werden! Falls der Teig in den Teigdurchführungsöffnungen getrocknet und verhärtet ist, oder sonst die Matrize verstopft ist, muss die Matrize inert 3 Std im siedenden Wasser von den harten Rückständen gelöst werden. Blasen Sie anschließend mit Druckluft die Rückstände weg damit diese gänzlich gesäubert ist.

## Matrizentausch

Der Matrizentausch erfolgt nach dem Teig mischen.

Für den Matrizenwechsel wird vorne das Ringgewinde, mit dem mit gelieferten Spezialwerkzeug, aufgedreht

Der weisse Sicherheitsverschluss-Platte wird mit der Matrize getauscht.

## Matrizen

Die Matrizen sind aus Vollmaterial gedreht und sehr diffizil. Sie beanspruchen eine spezielle Handhabung und Lagerung, da nach dem ersten Gebrauch die Teigdurchführungsöffnungen sich mit Teig füllen und von da an eine spezielle Handhabung erforderlich ist.

Es wird Empfohlen, die gebrauchten Matrizen, mit Teigablagerungen in den Teigdurchführungsöffnungen, im Wasser aufzubewahren. Am besten in einem Behälter gekühlt.



GASTROFRIT AG  
Weierstrasse 11  
9400 Rorschach  
Switzerland

www.gastrofrit.com  
info@gastrofrit.ch  
Tel. +41 71 855 80 70  
Fax. +41 71 855 80 71



## Montage des Schneider

Um das Aggregat zum montieren muss zuerst die Imbusschraube an der Haltestange gelöst werden und dann mit dem Aggregat wieder angeschraubt werden.

Das Aggregat funktioniert nur, wenn es vor die Matrizze geklappt wird.

## Verwendung:

### Zutaten

Für den Teig werden Mehl und Flüssigkeiten vermischt.

Bevorzugte Mehlsorten sind:

- Hartweizengriess
- Weichweizenmehl Typ: „00“
- Vollkornmehl ist unbedingt vor der Verwendung durchzusieben, um sämtliche Kleienreste durchzusieben.

Flüssigkeiten:

- Eier ohne zusätzliche Flüssigkeit
- Eier und Wasser
- Wasser
- Wasser mit Gemüse (Spinat, Brennesel, Karotten, Tomaten) **Wichtig:** Die Gemüse sind zu einem sehr feinen Brei zu mixen und dürfen keine harten Teile wie Samenkörner oder Fäden enthal-

ten. Die Flüssigkeit ist mit dem Gemüse vorgelagert zu mischen.

Empfohlene Mischungen

- 70 % Hartweizengriess
- 30 % Flüssigkeit

## Dosierung der Zutaten

Die Dosierung der Zutaten ist sehr wichtig. Eine Mischung mit zu wenig oder zu viel Flüssigkeit schafft Pressprobleme was eine Überbeanspruchung der Maschine zu Folge hat.

Aus diesem Grund sollen sowohl das Mehl, als auch die Flüssigkeit genau gewogen werden.

Für den PMM-180 dürfen höchstens 5 kg Mehl und ca. 1.650 kg Flüssigkeit verwendet werden.



## Produktion

### Kneten

1. Mixgestänge einbauen und einschrauben
  2. Förderschnecke einschieben und mit weißer Sicherheitsverschluss-Platte mittels Ringgewinde in den Zylinder schrauben.
  3. Der Decken der Wanne öffnen.
  4. Mehl hineinschütten.
  5. Deckel wieder schließen.
  6. Taste Mixer drücken. (1 Sec.)
  7. Flüssigkeit kontinuierlich durch das Deckelgestänge gießen.
  8. 15 Minuten kneten lassen
  9. Nach dem Vorgang kann die Maschine mit der STOP Taste angehalten werden. Die Knetmasse muss unbedingt vor dem weiter produzierten überprüft werden.
- Der Teig muss Kaffeebohnen große Klümpchen ergeben.
  - Zerbröckelt der Teig, ist dieser zu trocken. Bitte **wenig** Wasser kontinuierlich nachgießen.
  - Der Teig darf nicht **zu stark verdünnt** sein. Dann bilden sich zu große Teigklumpen. Diese können nicht durch die Maschine gepresst werden. Sollte dies vorkommen, ist die Maschine zu stoppen. Die Wanne muss vollständig entleert werden und eine neue Knetmasse ist zu produzieren.



## Pressen

1. Nachdem die Maschine mit der STOP Taste im Ruhezustand sich begibt, wird die eingeschraubte weiße Sicherheitsverschluss-Platte mit der Original Matrize ausgetauscht. Dazu können Sie das mit gelieferte Werkzeug benutzen.
2. Nun können Sie den Pressvorgang aktivieren. Drücken Sie dazu die Taste: EXTRUSION. Die Taste muss aus Sicherheitsgründen 3 Sec. gedrückt werden.

## Schnitt der kurzen Teigwaren

- Das elektronisch regulierbare Schnitt-aggregat wird ausschließlich zur Her-



stellung von kurzen Pasta benötigt

1. Montieren Sie das Gerät mit eingesetztem Schnittblech vor dem Matrizenzyylinder. (Penne, Makkaroni, muschelförmige Nudeln)
2. Schließen Sie das Gerät am Stecker konformen Anschluss an der Maschinenfront an. (220 V)
3. Drücken Sie die Taste CUTTER
4. Regulieren Sie mit dem Drehknopf die richtige Schnittgeschwindigkeit.
5. Um so schneller sich das Cutterblech dreht, um so kürzer werden die Pasta.

## Schnitt der langen Teigwaren

- Das elektronisch regulierbare Schnitt-aggregat kann für diesen Vorgang abmontiert oder auf die Seite geschwenkt werden.
- Für diesen Vorgang müssen Sie die Pasta manuell mit Augenmaß zuschneiden.

## Ventilation

Durch das betätigen der Taste DRYER während der Pressphase wird ein unter dem Matrizenzyylinder angebrachte Lüftung aktiviert. Die aus der Pasta austretenden Pasta werden gekühlt und getrocknet. Auch die Pasta im Korb werden getrocknet. Die Pasta werden somit leichten und können weniger zusammenkleben.