

Prensa Manual Comercial Doble Calentamiento

Mod. D-TXM-2-18

- Más rapidez, proceso de estiramiento en segundos
- No requiere mano de obra calificada
- Sin contaminación de harina en el proceso
- Plato superior e inferior con calor

Ambos platos calientes

USOS TORTILLA/PIZZA:

- acelera la producción
- permite productos más delgados
- Mejora el flujo de la masa
- Permite prensar la masa directamente desde el refrigerador
- Evita el encogimiento de la masa

MASA PARA PIZZA:

- permite productos más delgados
- presiona masa pegajosa
- ayuda a la activación de levadura

MASA PARA TORTILLA:

- Precocido inicial para tortillas

Consejos de prensado

MASA PARA TORTILLA

- Tiempo recomendado: 3 segundos
- Temperatura Recomendada: 275°-300° F

MASA PRECOCIDA PARA PIZZA

- Tiempo recomendado: Depende del pre-cocido deseado
- Temperatura Recomendada: 250°-300° F

MASA FRESCA PARA PIZZA

- Tiempo recomendado: Masa templada, de moderada a alta levadura ...2 segundos
- Masa fría, moderada levadura ... 4-6 segundos
- Masa fría, poca cantidad levadura ... 8 segundos
- Temperatura recomendada: Masa caliente ... 110 ° F
- Masa fría ... 150 ° F

Control del espesor

- Es posible lograr el espesor deseado y asegurar que sea constante con la misma cantidad de masa.



Producción

- El plato de 18 " permite hacer pizzas de tamaños y espesores diferentes, hasta 18 pulgadas. El tamaño se determina por el peso de la bola de masa y el grosor establecido.
- La producción también depende del tamaño deseado desde: 9" a 18" = 150-200/hr, 7" a 9" = 300-400/hr, 6" o menos = 600-800/hr

Mejora el Producto terminado

- Al prensar la masa, el aire se mantiene en la corteza vs la masa estirada por rodillo donde el aire es forzado a salir de la corteza. La masa prensada es uniforme en grosor y tamaño vs la masa hecha a mano en donde el grosor y el tamaño pueden ser inconsistentes.

Uso

- La D-TXM-2-18 es fácil de usar ... Ajuste el espesor y la temperatura, coloque la bola de masa en el centro del plato inferior y presione.

Ahorro mano de obra

- Sencilla de operar, no requiere mano de obra calificada.
- Operación segura.

Prensa Manual Comercial Doble Calentamiento

Mod. D-TXM-2-18

Las características incluyen:

- Sistema de bloqueo que mantiene el plato superior presionado hasta que el mango se levanta por el operador
- Control digital de temperatura, visual
- Temporizador digital (comienza automáticamente cuando el plato baja y se restablece después de que el plato se levanta)
- Ajuste de grosor en un amplio rango desde papel fino a 7/ 8 "
- El diseño ahorra espacio y es fácil de usar
- Interruptor iluminado On / Off
- Luz indicadora, se apaga cuando se alcanza la temperatura del set
- Presiona bolas de masa para pizzas hasta 18 "
- Exterior de acero inoxidable con aluminio en platos superior e inferior

Características opcionales:

- Platos superior e inferior antiadherentes Xylan
- Acabado esmaltado blanco

Certificaciones:

- ETL
- NSF
- ETL estándar canadiense

Instrucciones de limpieza recomendados:

- Limpie con una toalla húmeda Si es necesario, utilice una esponja húmeda con mínima de agua y jabón y luego secar.

DIMENSIONES

Ancho: 22-1/2 pulgadas, 57.2 cm

Altura: 31-3/8 pulgadas, 79.7 centímetros

Profundidad: 30-7/8 pulgadas, 78.4, centímetros

PESO

Empaquetado: 250 libras.

ELECTRICIDAD

220 V / 60 Hz

3100 Watts

15 Amperios fase sencilla

6-20P NEMA Plug

Rango de temperatura

Off-450 ° F, 232 ° C El plato superior

