

## Prensa Manual Comercial

## Mod. DXM-SS

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

### Plato superior caliente

- Mejora la fluidez de la masa
- Permite prensar la masa directamente desde el refrigerador
- evita el encogimiento de la masa
- evita que la masa se pegue
- ayuda a activar la levadura más rápido.

### Consejos de prensado

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

### Trabajo

- Sencilla de operar, no requiere mano de obra calificada.
- Operación segura a diferencia de otros sistemas como roladora o laminadoras.

### 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

### 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 DXM-SS es fácil de usar ...  
Ajuste el espesor y la temperatura, coloque la bola de masa en el centro del plato inferior y presione.

## Prensa Manual Comercial

## Mod. DXM-SS

### 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 de hasta 18 "
- Exterior de acero inoxidable con aluminio en platos superior e inferior
- Elegante y moderno diseño, durable y fácil de limpiar

### 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 pulgadas, 55.9 cm  
 Altura: 24-7/8 pulgadas, 63,2 centímetros  
 Profundidad: 30-5/8 pulgadas, 77,7 centímetros

### PESO

Empaquetado: 250 libras.

### ELECTRICIDAD

120 Volt / 60 Hz	220 V / 60 Hz
1200 Watts	1200 Watts
10 Amperios	5 amperios
Norma NEMA 5-15P Plug de 120v	
6-15P NEMA Plug de 220v	

### Rango de temperatura

Off-200 ° F, 93 ° C El plato superior

