

Prensa Manual para Pizza

Mod. DMS-18

- 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 si así se desea.

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:



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" = 75 -100/hr,
7" a 9" = 150-200/hr,
6" o menos = 300-400/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.

Trabajo

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

Uso

- La DMS18 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 para Pizza

Mod. DMS-18

Las características incluyen:

- Control de temperatura calibrado
- Ajuste de grosor en un amplio rango desde papel fino a 7/8 "
- El diseño ahorra espacio y es fácil de usar
- Luz indicadora, se apaga cuando se alcanza la temperatura del set
- Presiona bolas de masa para pizzas de hasta 18 "
- acabado en blanco esmaltado, cubierto con platos superior e inferior en aluminio

Características opcionales:

- Platos superior e inferior antiadherentes PTFE

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: 18 3/8 pulgadas, 46,67 centímetros
Altura: 20 pulgadas, 50,8 centímetros
Profundidad: 28 pulgadas, 71,12 centímetros

PESO

Pesa solo : 140 lbs.

ELECTRICIDAD

120 V 50/60 Hz	220 V ~ 50/60 Hz
1150 Watts	1150 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

Tan fácil como.....



1. Después de alcanzar la temperatura deseada, colocar la bola de masa en el centro del plato inferior.



2. Ajustar el tiempo y espesor , girar el plato superior sobre bola de masa y tirar la manija hacia abajo hasta que encaje en su posición. Con ambas manos tirar hacia arriba la manija.



3. Retire la masa de la placa y volteela sobre la superficie donde se va a preparar. Queda lista para Hornear.