

Prensa Manual para Pizza

Mod. DM-18NH

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

Control del espesor

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

Sin Calor

- No requiere electricidad
- Ideal para espacios donde no hay energía eléctrica.
- Ideal para pizzas en cualquier horno.

Consejos de prensado

- Tiempo recomendado: con masa templada, 10-12 segundos.

Trabajo

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



Uso

- La DM-18NH es fácil de usar ... Ajuste el espesor y coloque la bola de masa en el centro del plato inferior y presione.

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.



SOLUCIONES INTEGRALES DE EQUIPAMIENTO

Prensa Manual para Pizza

Mod. DM-18NH

Las características incluyen:

- ajuste de grosor en un amplio rango hasta 7/8 "
- convierte bolas de masa para pizzas de hasta 18 "de diámetro
- acabado en blanco esmaltado, cubierto con platos superior e inferior en aluminio

Características opcionales:

- platos superior e inferior revestidos de antiadherentes Xylan

Certificaciones:

- ETL bajo mismos criterios de NSF

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 pulgadas, 45.7 cm

Altura: 15 pulgadas, 38,1 centímetros

Profundidad: 28-1/8 pulgadas, 71,44 centímetros

PESO

Pesa sólo: 92 lb

Tan fácil como.....

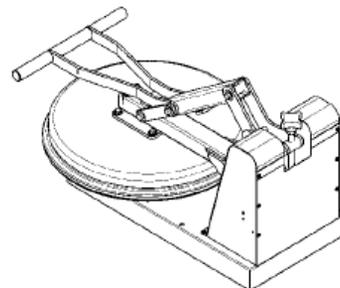
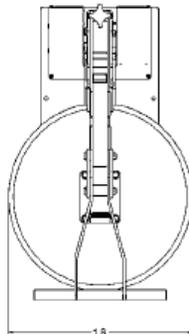
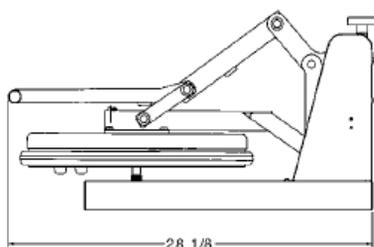
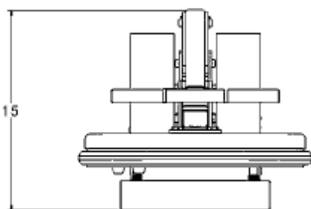
1. Colocar una bola de masa porcionada, como se indica, en el plato inferior.



2. Después de ajustar el grosor deseado, tire la palanca hasta que quede asegurada. Usando ambas manos, levante la palanca.



3. Retire la masa del plato y termine estirando hasta lograr el tamaño deseado.



www.losemex.com
ventas@losemex.com

LOSEMEX DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE

doughXpress

Tels . 5576 0867, 5358 6340,
5363 5625