

MANUAL DE USUARIO

PRENSA DE MASA PARA PIZZA



PMP-18

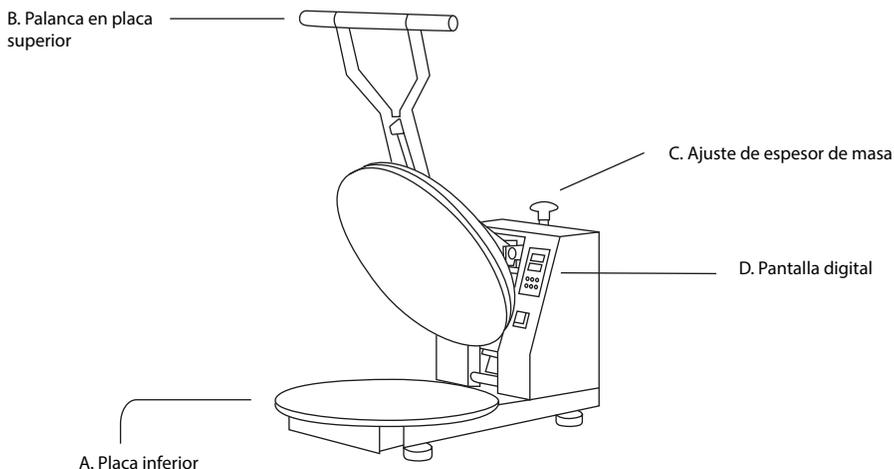
CONTENIDO

Listado de partes	3
Instrucciones generales	4
Instalación del equipo	5
Instalación eléctrica	6
Operación del equipo	7
Operación prensado de masa	5
Limpieza y mantenimiento	12
Póliza de garantía	13

LISTADO DE PARTES

Modelo: PMP-18

LAS IMÁGENES DE ESTE MANUAL SON PARA FINES ILUSTRATIVOS



LETRA	DESCRIPCIÓN
A	PLACA INFERIOR
B	PALANCA EN PLACA SUPERIOR
C	AJUSTE DE ESPESOR DE MASA
D	PANTALLA DIGITAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje de entrada	Potencia de entrada	Tamaño de placa	Temperatura máxima	Dimensiones
PMP-18	110 V	1200 W	18" pulgadas	100 °C	470*764*471 mm

INSTRUCCIONES GENERALES

1. Utilice este aparato exclusivamente para su uso especificado, según se describe en esta guía de uso y cuidados.
2. Coloque la prensa de masa para pizza sobre una superficie plana y nivelada para mayor estabilidad durante la operación.
3. Favor de limpiar correctamente la superficie de trabajo antes de colocar masa e iniciar cualquier operación.
4. Favor de solo operar el equipo dentro del un rango de temperatura (35 °C a 100 °C).

INSTALACIÓN DEL EQUIPO



ANTES DE USAR

- Elimine el envoltorio de envío, la cinta, etc. y proceda a limpiar con un paño húmedo la superficie del aparato para retirar polvo u otras partículas.
- La unidad se limpia antes del envío. Sin embargo, se recomienda limpiar superficialmente la unidad después del envío.
- Compruebe que el mecanismo del aparato funcione de manera correcta antes de comenzar operación de producción.

LIMPIEZA

Antes de usar el aparato por primera vez, lave la parte interior de la prensa con agua fría y jabón neutro, con el fin de eliminar bacterias y suciedad de las superficie. Por último, proceda a secarlo cuidadosamente antes de encenderlo.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- La conexión del aparato debe ser realizada por un electricista autorizado, siguiendo estrictamente las normas de instalación eléctrica.
- Verifique que el voltaje y la frecuencia correspondan a la hoja de datos en el primer lugar antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- Asegurarse de la presencia de un interruptor diferencial relevante y de potencia adecuada en la red de alimentación, aguas arriba del aparato, para proteger el aparato de sobrecargas o cortocircuitos.

INSPECCIÓN DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN

El aparato se entrega en buenas condiciones. Estará listo para usar después de que esté bien instalado.

Sin embargo, se deben verificar los siguientes consejos después de la instalación:

- Verifique que todas las conexiones de los cables en el área de conexión eléctrica estén apretadas, ya que las conexiones pueden aflojar durante el transporte.
- Comprobar que el panel de control está en buen estado.
- Comprobar que los dos paneles de prensa estén paralelos.

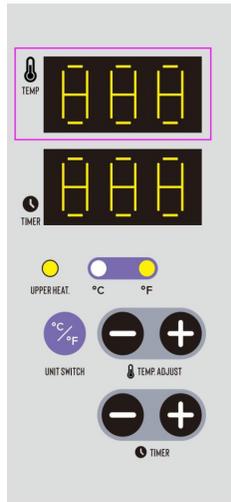
OPERACIÓN DEL EQUIPO



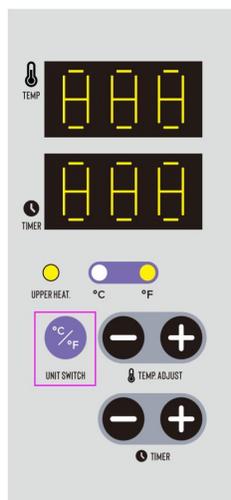
- 1) Conecte el cable del aparato a una toma de corriente con conexión a tierra y luego presione el botón en el lado derecho del aparato para encender la máquina.
- 2) Después de encender la máquina, la placa superior se calienta automáticamente, la leyenda "TEMP" muestra la temperatura seleccionada.
- 3) Seleccione los modos de temperatura o establezca la temperatura de prensado según la bola de masa preparada.
- 4) Establezca el tiempo de prensado según la bola de masa preparada.
- 5) Si desea ajustar el espesor de la bola de masa es necesario girar la perilla de ajuste de espesor ubicada en la parte superior del equipo.
- 6) El aparato comenzará a precalentarse después de configurar la temperatura. Una vez realizada la configuración de temperatura la pantalla mostrará la selección.
- 7) Levante la placa superior, cepille o rocíe un poco de aceite alimenticio en las placas superior e inferior primero, luego coloque una bola de masa preparada en el medio del plato inferior, cepille o rocíe un poco de aceite alimenticio sobre la bola de masa, pero no agruegue harina. Después, comience a presionar la masa entre las placas una vez alcanzada la temperatura establecida.
- 8) Tire hacia abajo del mango para presionar la bola de masa, cuando el tiempo llegue a 0, el prensado de la masa estará listo.
- 9) Por último levante la placa superior para remover la hoja de masa.

OPERACIÓN PRENSADO DE LA MASA

1. Conecte el cable del aparato a un tomacorriente con conexión a tierra, luego presione el botón rojo en el aparato para encender la máquina.
2. Después de encender la máquina, la placa superior se calienta automáticamente y la leyenda TEMP muestra la temperatura resaltada.



3. Seleccione los modos de temperatura.

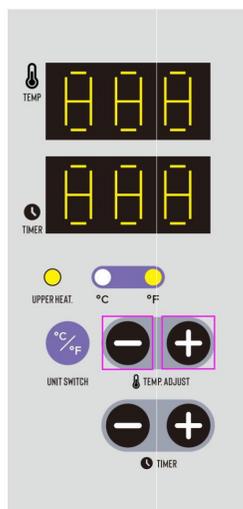


4. Establezca la temperatura de prensado según la bola de masa preparada.

Tipos de masa	Configuración de temperatura en F°	Configuración de temperatura en C°
Bola de masa para pizza a temperatura ambiente	95 a 130 °F	35 a 55 °C
Bola de masa para pizza a temperatura fría	140 a 150 °F	60 a 66 °C

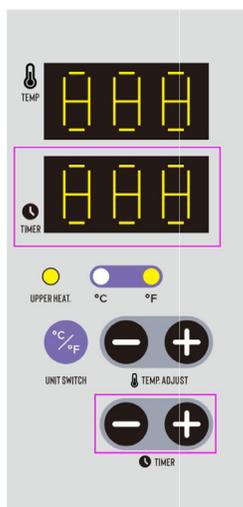


NOTA: Nunca intente presionar la masa congelada. ¡PODRÍAN OCASIONAR LESIONES PERSONALES Y DAÑOS A SU MÁQUINA!



5. Establecer el tiempo de prensado según la bola de masa preparada.

Tipos de masa	Ajuste de tiempo
Bola de masa de pizza a temperatura ambiente	5 a 10 segundos
Bola de masa de pizza fría	8 a 15 segundos



6. Gire la perilla de ajuste de espesor para ajustarlo según necesite.



7. El aparato comenzará a precalentarse después de configurar la temperatura. La pantalla mostrará la selección de temperatura, comience a presionar la masa cuando alcance la temperatura establecida.



NOTA: La placa de la prensa está caliente. no toque la parte superior sin protección adecuada.

8. Levante el plato superior, cepille o rocíe un poco de aceite para alimentos en los platos superior e inferior primero, luego coloque una bola de masa preparada en medio del plato inferior, cepille o rocíe un poco de aceite para alimentos en la bola de masa, pero no agregue harina.



9. Tire hacia abajo del mango para presionar la bola de masa, cuando el tiempo llegue a 0, el prensado de la masa estará listo, levante la placa superior para sacar la hoja de masa.

NOTA: Mantenga las manos alejadas de las placas de presión cuando presione hacia abajo la placa superior, ya que provocará lesiones graves.



TAMAÑO TERMINADO Y PESO DE LA BOLA DE MASA

TAMAÑO TERMINADO	PESO DE LA BOLA DE MASA
	Masa para pizza
6" (152 milímetros)	5 - 8 onzas (142 - 227 gramos)
8" (203 milímetros)	6 - 10 onzas (170 - 283 gramos)
10" (254 milímetros)	8 - 12 onzas (227 - 340 gramos)
12" (305 milímetros)	16 - 18 onzas (453 - 510 gramos)
14" (356 milímetros)	18 - 20 onzas (510 - 567 gramos)
16" (406 milímetros)	20 - 22 onzas (567 - 623 gramos)
18" (457 milímetros)	22 - 24 onzas (623 - 680 gramos)

NOTA: Diferentes ajustes de peso y grosor obtienen diferentes tamaños finales, tome una referencia como se indica en la tabla, haga algunas pruebas para obtener su tamaño y grosor ideales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA: No rocíe el aparato con chorros directos de agua; No rocíe agua con electrodomésticos de alta presión.

LIMPIEZA DE LAS PLACAS CALEFACTORAS

- 1) Desenchufe la máquina y espere hasta que se enfríe. Levante la placa superior para que se enfríe más rápido.
- 2) Retire los residuos de comida y aceite de las placas superior e inferior con un paño empapado en detergente apto para alimentos.
- 3) Limpie las placas con un paño seco.
- 4) Retire el aceite del mango con un paño empapado en detergente apto para alimentos.

MANTENIMIENTO DE INTERRUPTOR TERMOMAGNÉTICO

Interruptor termomagnético: En caso de bote en el interruptor termomagnético, apagar la máquina y esperar al menos 2 minutos, identificar y corregir la causa del disparo, como sobrecargas o cortocircuitos y dejar enfriar el interruptor termomagnético y luego reiniciarla presionando el botón.

Supervisar el funcionamiento de la máquina después del reinicio. Si el interruptor sigue disparándose, buscar la ayuda de un electricista para abordar problemas más complejos.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. garantiza el producto por el término de 1 (un) año contra cualquier defecto de fabricación en todas sus piezas, componentes y mano de obra a partir de la fecha que se indica en esta garantía.

Garantía efectiva para el modelo PMP-18.

COMO OBTENER GARANTÍA

1. Hable con el distribuidor Torrey que le vendió el equipo el cual podrá instruirlo como solucionar el problema o reparar el producto y en caso de proceder la revisión en planta y/o centro de servicio, el distribuidor le proporcionará un folio de Incidencia o Retorno de Mercancía Autorizado (RMA) previamente otorgado por planta.

2. En caso de tener que enviar el equipo a un centro de servicio, para hacer efectiva la garantía bastará con que el cliente presente el producto en el distribuidor Torrey que le vendió el equipo, junto con la presente póliza de garantía sellada por el establecimiento que lo vendió, o la factura o recibo o comprobante en el que consten los datos específicos del producto; El producto deberá ser retornado en su empaque original o reempacado de tal forma que lo proteja de manera similar al empaque original.

Si el producto se encuentra dentro del periodo de la garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. se compromete a reparar y/o reponer las piezas y/o componentes defectuosos del mismo, sin cargo para el propietario.

Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio (distribuidor Torrey - Planta o viceversa. El transporte o cargos de seguro hacia o desde el distribuidor Torrey o centro de servicio al usuario final no están incluidos en esta garantía.

3. Asegúrese de incluir dentro de la caja una descripción completa de la falla, así como sus datos personales, nombre, dirección, teléfono y/o el contacto y a donde se deberá enviar el equipo en caso de ser una dirección distinta.

4. Asegúrese de que el empaque tenga claramente escrito en el exterior el número de orden de servicio (RMA).

5. En caso de no haber obtenido respuesta del distribuidor que le vendió el equipo comuníquese directo a la fábrica en Guadalupe, N.L. al teléfono 01 (81) 8288 4100 para obtener asistencia técnica (su garantía cubre cualquier defecto de manufactura o partes y mano de obra).

LIMITACIONES DE GARANTÍA

Esta garantía cubre solo uso normal del producto.

Esta garantía NO cubre lo siguiente:

1. No cubre desgastes de partes (consumibles), que por la naturaleza del producto tienen vida útil que dependen del uso y deben ser repuestas con cargo al comprador.
2. Raspones o golpes provocados por el uso inadecuado y diferente al indicado en el manual.
3. Si los datos de esta póliza no coinciden con los datos en la placa serie localizada en el equipo, o hayan sido alterados.
4. Cuando el producto ha sido alterado o sufrido daños por causas atribuibles al consumidor o causas ajenas al fabricante, tales como falta de mantenimiento adecuado, conexiones equivocadas, golpes, cables torcidos, rotos, cortados.

5. Cuando el producto muestre señales de maltrato intencional, o haya sido expuesto a materiales abrasivos y corrosivos como ácidos, fuego, o cualquier elemento similar.

Esta póliza de garantía quedará sin efecto en los siguientes casos:

1. Cuando el producto hubiese sido utilizado en formas distintas a las normales.
2. Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
3. Si el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
4. Esta garantía no cubre servicio de mantenimiento o garantía a domicilio. El producto deberá de enviarlo o llevarlo al distribuidor de productos Torrey que le vendió el producto o llevarlo al centro de servicio.

NI FABRICANTES DE EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN, S.A. DE C.V. NI EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO TORREY DAN NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL, AUNQUE ESTA HAYA SIDO POR ESCRITO O POR ALGO QUE SE HAYA OMITIDO EN ESTA PÓLIZA.

ESTA PÓLIZA NO CUBRE PÉRDIDAS O MERMAS, ALMACENADAS O PROCESADAS EN ESTE APARATO.

Nombre del comprador:		
Dirección:		
Nombre del distribuidor:		
Dirección:		
Teléfono:	correo electrónico:	
Producto:		
Marca:	Modelo:	No. Serie:
Factura:	Fecha compra:	
Sello del establecimiento		

REPUESTOS

Una vez finalizado el plazo de 1(un) año de validez de esta garantía, Fabricantes de Equipos de Refrigeración S.A. de C.V., por medio del distribuidor autorizado, mantendrá un stock de partes, componentes, consumibles y accesorios suficientes para continuar brindándole confianza en nuestro producto en el centro de distribución Torrey ubicado en Día del Empresario #901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe, Nuevo León. CP 67115.

Importado por:

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.

RFC: FER7905095A0

Dirección: Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.



PRENSA DE MASA
PARA PIZZA
PMP-18

www.torrey.net