

# FORMADORA DE PIZZAS

MODELO  
ME-P18M



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



PIZZA PRESS



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete. Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

ENTREGA | RECEPCIÓN | CONFIGURACIÓN

Esta Prensa de Masa manual ha sido inspeccionada y probada exhaustivamente antes de la entrega, tiene como objetivo proporcionar la mas alta calidad de un electrodoméstico. Por favor, revise si el aparato tiene algún daño en cuanto lo reciba, si es así, póngase en contacto con el transportista. Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato en un lugar de fácil acceso, de modo que esté siempre disponible cuando sea necesario consultarlo. Este manual tiene como objetivo ofrecer la información necesaria a las personas autorizadas para utilizar el aparato. Los operadores de este aparato deben leerlo atentamente y aplicarlo estrictamente.

SEGURIDAD

El conocimiento de los procedimientos adecuados es esencial para el funcionamiento seguro de este Manual de Operación de la Prensa de Masa. Se han utilizado símbolos particulares para resaltar algunas partes del texto que son muy importantes o para indicar algunas especificaciones importantes. Por favor, revise lo siguiente: Uselo para indicar información importante de seguridad. Aplicar de forma adecuada para no poner en riesgo la salud y seguridad de las personas ni causar algún daño. Utilícelo para indicar información técnica particularmente importante que no debe ignorarse.

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- |   |   |
|---|---|
| • Licuadoras                                  | • Embutidoras                               |
| • Wafleras                                    | • Emplayadoras                              |
| • Creperas                                    | • Turbolicuadores                           |
| • Paninis                                     | • Máquina de donas                          |
| • Cocedor de corn dog                         | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B           |
| • Dispensadores de queso                      | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Planchas eléctricas                       |
| • Algodoneras                                 | • Parrillas eléctricas                      |
| • Fábricas de palomitas                       | • Freidoras eléctricas                      |
| • Fuentes de chocolate                        | • Cocedor de pastas eléctrico               |
| • Chocolatera eléctrica                       | • Baños maría eléctricos                    |
| • Triturador de hielo                         | • Asador grill eléctrico                    |
| • Despachadores de agua refrigerados          | • Calentadores de sopa eléctricos           |
| • Máquinas granita                            | • Tostador de pan modelo CT-120             |
| • Cutter de mesa                              | • Lámparas reflectoras de calor             |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: \_\_\_\_\_  
MARCA: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
SERIE: \_\_\_\_\_  
FECHA DE VENTA: \_\_\_\_\_

# GARANTÍA

MODELO  
ME-P18M

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de 6 ó 12 meses dependiendo del producto comercializado ( Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo ) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +- 10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet [www.migsacv.com.mx](http://www.migsacv.com.mx) en el botón de DISTRIBUIDORES.

## CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

Diseñado y construido para presionar la lámina de masa. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este aparato.

Diseñado y construido para su uso en la industria de catering comercial donde todos los operadores están familiarizados con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados de este electrodoméstico. Todos los operadores y usuarios deben leer y comprender las instrucciones de funcionamiento y las advertencias.

Tome la información de solución de problemas solo como referencia e intente conseguir una persona técnica calificada para ayudar a la reparación y mantenimiento.

Guarde este manual como parte permanente de este aparato. Este manual y todas las instrucciones, diagramas, esquemas, lista de piezas, avisos y etiquetas suministrados deben permanecer con el electrodoméstico si se vende o se traslada a otra ubicación.

## DESEMPAQUE

Utilice una carretilla elevadora o un apilador de paletas para mover el aparato del contenedor o camión. Al usarlos, preste atención al equilibrio del peso para evitar el riesgo de inclinación lateral.

ATENCION: al insertar el dispositivo de elevación, preste atención a la posición de las patas.

El paquete está hecho de una caja y paleta de madera contrachapada, retire los tornillos de fijación del aparato y sáquelo de la caja de madera con dos personas al menos, el levantamiento pesado puede causar lesiones, mantenga las curvas naturales de la espalda y doble las rodillas para levantar este aparato.

El aparato debe desempacarse lo antes posible para comprobar que está intacto y sin daños.

Retire la película protectora de plástico y todo el material de empaque como una bolsa de plástico, espuma de polietileno, grapas, etc. antes de conectarlo a la alimentación eléctrica. Guarde los accesorios en un lugar conveniente para usarlos en el futuro.

## INSTALACIÓN DEL APARATO

1. El área de instalación debe estar equipada con toda la energía y debe tener suficiente iluminación y los requisitos sanitarios correspondientes.
2. Coloque el aparato en una superficie plana y resistente.

## INSTALACION ELÉCTRICA

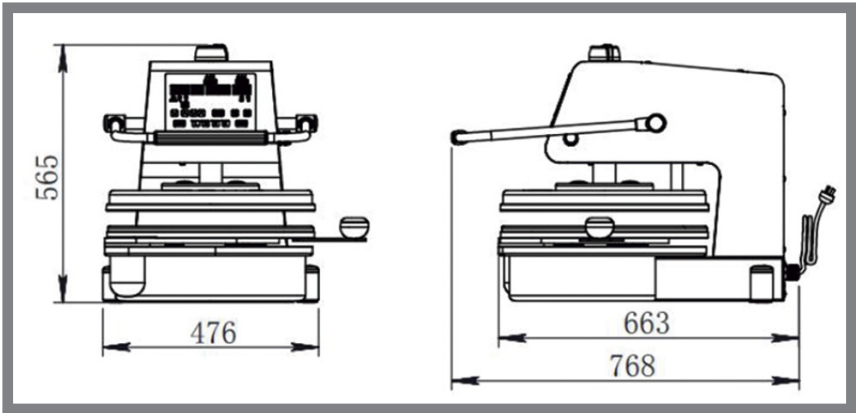
1. El aparato debe ser conectado por un electricista autorizado, siguiendo estrictamente las normas de instalación eléctrica.
2. Verifique que el voltaje y la frecuencia correspondan a la hoja de datos en primer lugar antes de conectar el aparato a la corriente principal.
3. Asegúrese de la presencia de un interruptor diferencial relevante con la potencia adecuada en la red de alimentación, corriente arriba del aparato, para protegerlo de sobrecargas o cortocircuitos.

INSPECCIÓN DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN

- 1. El aparato se entrega en buenas condiciones; está listo para usar después de que esté bien instalado.
- 2. La funcionalidad del aparato está garantizada al pasar las pruebas y la certificación relativa a través de los accesorios específicos.
- 3. Sin embargo, después de la instalación deben verificarse los siguientes consejos:  
Verifique que todas las conexiones de cables en el área de conexiones eléctricas estén apretadas, ya que las conexiones pueden aflojarse durante el transporte.  
Verifique que el panel de control esté en buenas condiciones.  
Compruebe que los dos paneles de prensa estén paralelos.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Ancho: 18 3/4" (476 mm)  
Profundidad: 30 1/4" (768 mm)  
Altura: 22 1/4" (565 mm)  
Diámetro de la prensa: 18" (457 mm)  
Corriente: 10 Amperios  
Voltaje: 120V60HZ  
Potencia: 1200 Watts  
Temperatura: Temperatura ambiente ~ 200 °F (Superior)



OPERACIÓN

Enchufe el cable del aparato en una toma de corriente con conexión a tierra, presione el botón en el lado derecho del aparato para encender la máquina. Seleccione los modos de temperatura °F o °C. Presione el botón de "HEATING" CALEFACCIÓN, para calentar la placa superior. Ajuste la temperatura de acuerdo con la bola de masa preparada. Ajuste el tiempo de prensado de acuerdo con la bola de masa preparada. Ajuste el grosor que necesite.

TAMAÑO TERMINADO Y PESO DE LA BOLA DE MASA

TAMAÑO TERMINADO	PESO DE LA BOLA DE MASA	
	TORTILLA	PIZZA
6" (152 mm)	1~1.5 oz. (28~43 g)	5~8 oz. (142~227 g)
8" (203 mm)	1.5~2.5 oz. (43~70 g)	6~10 oz. (170~283 g)
10" (254 mm)	2.5~3.3 oz. (70~93 g)	8~12 oz. (227~340 g)
12" (305 mm)	3.3~3.8 oz. (93~108 g)	16~18 oz. (453~510 g)
14" (356 mm)	3.9~4.5 oz. (110~128 g)	18~20 oz. (510~567 g)
16" (406 mm)	4.5~5 oz. (128~142 g)	20~22 oz. (567~623 g)
18" (457 mm)	5~5.5 oz. (142~156 g)	22~24 oz. (623~680 g)

NOTA

La configuración de peso y grosor diferente obtiene un tamaño final diferente, tome una referencia como se indica arriba, haga algunas pruebas para obtener su tamaño y grosor ideales. El grosor de las tortillas de harina será diferente en el producto final.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ADVERTENCIA 1: Apague la máquina y desenchúfela antes de la limpieza y el mantenimiento.
- ADVERTENCIA 2: No rocíe el aparato con chorros directos de agua ni utilice aparatos de alta presión.

Limpieza de las placas calefactoras

Desenchufe la máquina y espere hasta que se enfríe. Levante la placa superior para que se enfríe más rápido. Retire los residuos y el aceite de las placas superior e inferior con un paño empapado con detergente de grado alimenticio. Después limpie las placas con un paño seco. Retire el aceite del mango con un paño empapado con detergente de grado alimenticio.

Mantenimiento

Disparo del disyuntor: Deje que la máquina se enfríe durante 2 minutos y luego reinicie el disyuntor presionando el botón para que la máquina vuelva a funcionar. Si el disyuntor continúa disparándose, solicite a un electricista que verifique la causa de la falla.



## FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

8. Saque la placa inferior, primero cepille o rocíe un poco de aceite para alimentos en las placas superior e inferior, luego coloque una bola de masa preparada en la posición media, cepille o rocíe un poco de aceite para alimentos en la bola de masa, pero no agregue harina.



## FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

9. Empuje hacia atrás la placa inferior y jale hacia abajo la manija para presionar la bola de masa. Cuando el tiempo llega a 0, el prensado de la masa está listo, levante la placa superior y extraiga la placa inferior para retirar la lámina de masa.

NOTA: Mantenga las manos alejadas de las placas de presión cuando presione hacia abajo la placa superior, de lo contrario, causará lesiones graves.



El aparato comenzará a precalentarse después de que se establezca la temperatura. La pantalla mostrará la temperatura, comience a presionar la masa cuando alcance la temperatura establecida.

Saque la placa inferior y coloque una bola de masa preparada en la posición media.

Empuje hacia atrás la placa inferior y jale hacia abajo la manija para presionar la bola de masa. El temporizador contará hacia atrás hasta 0, el prensado de la masa está listo, extraiga la placa inferior y retire la lámina de masa.

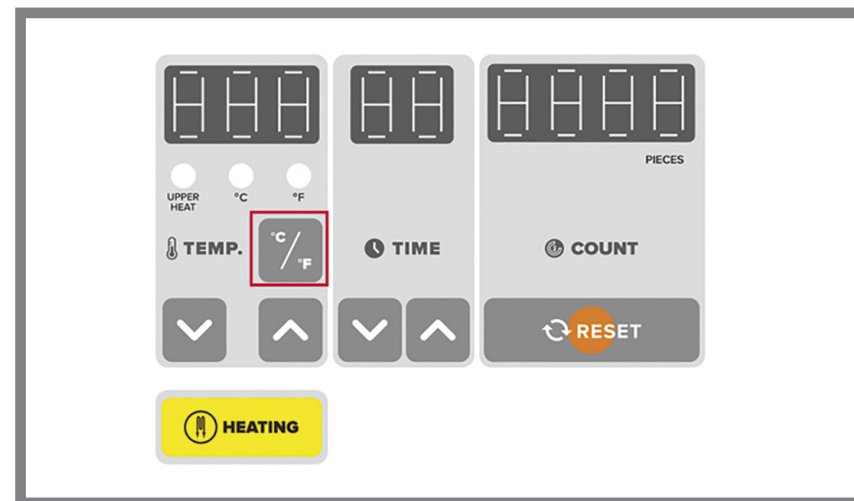
## FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

1. Enchufe el cable del electrodoméstico en un tomacorriente con conexión a tierra, luego presione el botón en el lado derecho del electrodoméstico para encender la máquina.



## FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

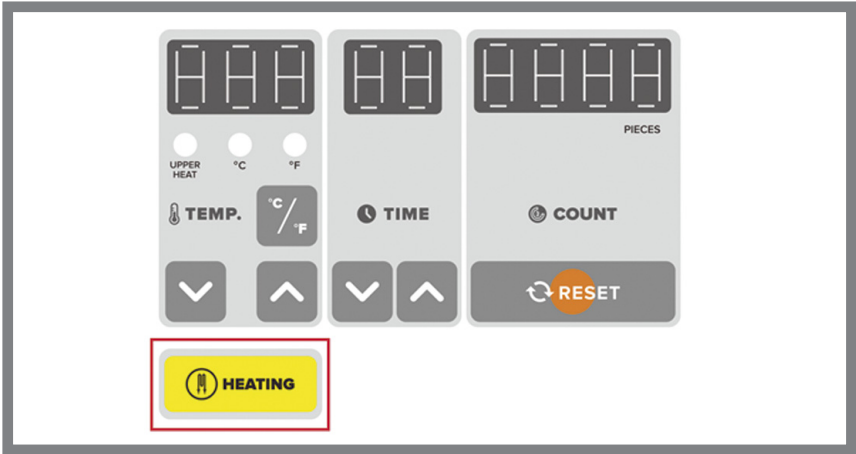
2. Seleccione los modos de temperatura °F o °C.





FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

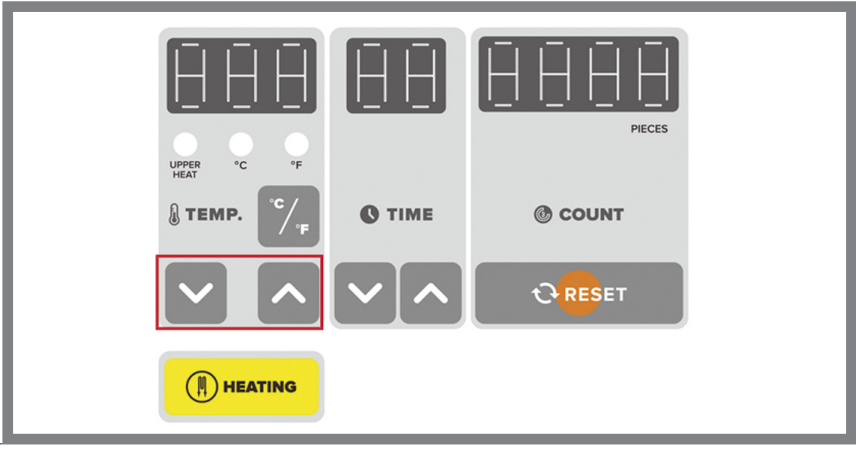
3. Presione el botón "HEATING" CALEFACCIÓN, para calentar la placa superior si es necesario.



FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

4. Ajuste la temperatura de acuerdo con la bola de masa preparada.

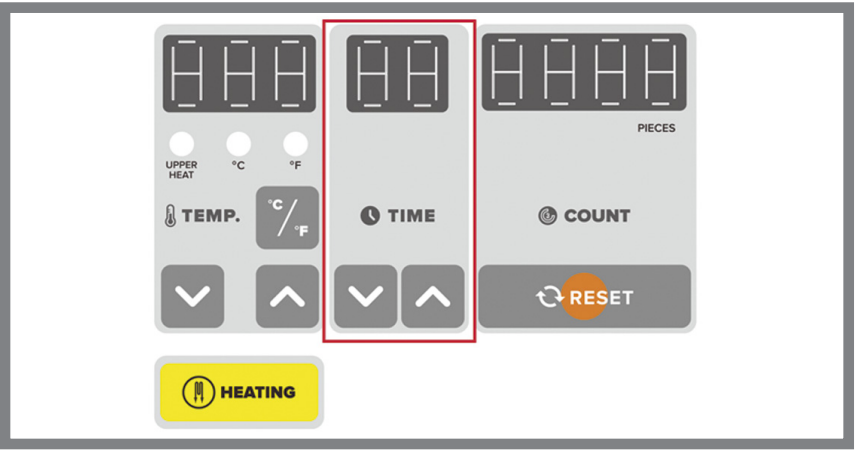
TIPO DE MASA	AJUSTE DE TEMP. EN °F	AJUSTE DE TEMP. EN °C
Bola de masa de Pizza a temperatura ambiente	110 ~ 130 °F	43 ~ 55 °C
Bola de masa de pizza fría	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C
Bola de masa de tortilla	425 ~ 450 °F	218 ~ 230 °C



FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

5. Ajuste el tiempo de prensado de acuerdo con la bola de masa preparada.

TIPO DE MASA	AJUSTE DE TIEMPO
Bola de masa de pizza a temperatura ambiente	5~10 Segundos
Bola de masa de pizza fría	8~15 Segundos
Bola de masa de tortilla	15~20 Segundos



FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

6. Gire la perilla de ajuste de grosor para ajustar el grosor que necesite.



FUNCIONAMIENTO - PRENSADO DE MASA

7. El aparato comenzará a precalentarse después de que se establezca la temperatura. La pantalla mostrará la temperatura, comience a presionar la masa cuando alcance la temperatura establecida.  
NOTA: La placa superior está caliente, no toque la parte superior sin protección.