

# PRENSA DE MASA

MODELO  
ME-18E-UM



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.  
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.  
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

## ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente 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.

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 comercial y/o industrial como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

“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 y tiene como objetivo proporcionar la más alta calidad de un aparato. Por favor, revise si hay daños durante el transporte en primer lugar cuando reciba el aparato; comuníquese con el transportista si hay algún daño.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato en un lugar de fácil acceso, para que esté siempre disponible cuando sea necesario consultarlo.

Este manual tiene como objetivo ofrecer la información necesaria a quienes están autorizados a utilizar el aparato. Los operadores de este aparato deben leerlo atentamente y aplicarlo de manera estricta.

## SEGURIDAD

El conocimiento de los procedimientos adecuados es esencial para el funcionamiento seguro de esta prensa manual. Se han utilizado símbolos particulares para resaltar algunas partes del texto que son muy importantes o para indicar algunas especificaciones importantes. Por favor amablemente verifique lo siguiente:

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

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

## 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-18E-UM

**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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 con nuestra central de servicio a [servicios@migsa.mx](mailto:servicios@migsa.mx)

## 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:

Se utiliza para indicar información importante de seguridad. Aplicar adecuadamente para no poner en riesgo la salud y seguridad de las personas ni causar daños.

Se utiliza para indicar información técnica particularmente importante que no debe ignorarse.

1. Diseñado y construido para prensar la lámina de masa. No se autoriza ni recomienda ningún otro uso para este aparato.
2. 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 aparato. Todos los operadores y usuarios deben leer y comprender las instrucciones de funcionamiento y las advertencias.
3. Tome la información de solución de problemas solo como referencia e intente conseguir que un técnico calificado le ayude en la reparación y mantenimiento.
4. 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.
- ATENCIÓN: 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 la 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.

## INSTALACIÓN 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.

### NOTA:

**La prensa de masa sin calentamiento se puede utilizar directamente, no es necesario conectar la electricidad.**

## 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 puntos:
  - Verifique que todas las conexiones de cables en el área de conexiones eléctricas estén apretadas, ya que las conexiones pueden aflojarse durante el transporte.
  - Revise que el panel de control esté en buenas condiciones.
  - Compruebe que los dos paneles de prensa estén paralelos.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- Placa redonda;
- Calentamiento superior.
- Potencia: 1200 W
- Voltaje: 110V/60HZ
- Medidas de la máquina: 470x764x471 mm (Cerrada) y 470x709x 857mm (Abierta)
- Generalmente son 95°F~130°F para masa a temperatura ambiente.
- El rango de temperatura de calentamiento es de 95°F~208°F
- Tamaño de la placa calefactora: 18 pulgadas
- Angulo de apertura superior: 58 grados
- La distancia entre la placa inferior y superior cuando está completamente abierta es de 90 mm.
- Placa antiadherente de aluminio.
- Con patas de plástico.
- Con función de espesor ajustable, el rango de ajuste del espesor es de 1-15 mm.

## TAMAÑO TERMINADO Y PESO DE LA BOLA DE MASA

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

### NOTA

**Diferentes ajustes de peso y grosor obtienen un tamaño final diferente, tome una referencia como se indica arriba, haga algunas pruebas para obtener su tamaño y grosor ideales.**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**ADVERTENCIA 1:** Apague la máquina y desenchúfela antes de realizar la limpieza y el mantenimiento.

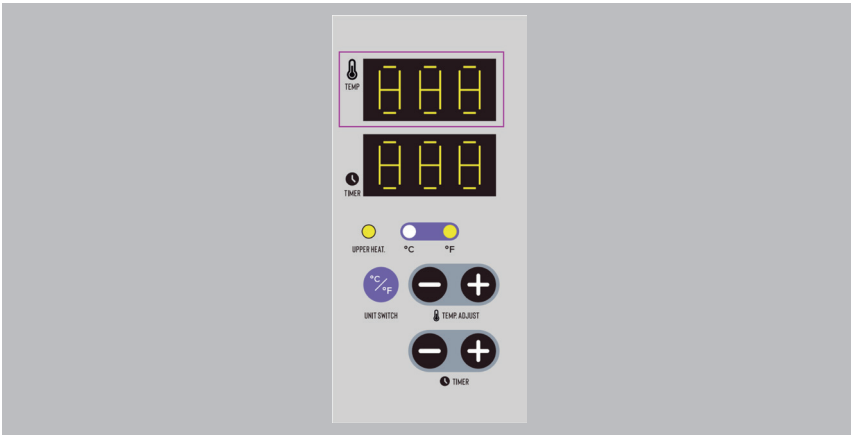
**ADVERTENCIA 2:** No rociar el aparato con chorros de agua directos ni utilizando aparatos de alta presión.

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

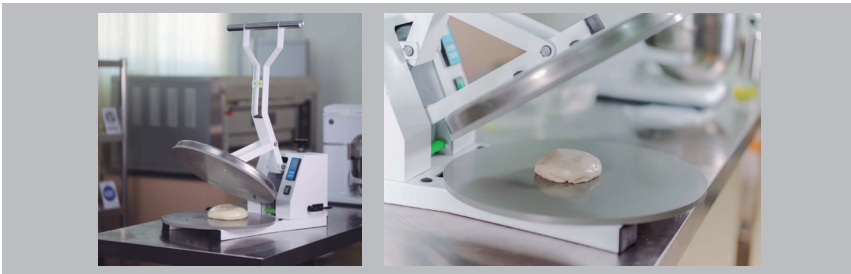
## MANTENIMIENTO

Disparo del disyuntor: Deje que la máquina se enfríe durante 2 minutos y luego reinicie el disyuntor presionando el botón hacia adentro para que la máquina vuelva a funcionar.

Si el disyuntor continúa disparándose, solicite a un electricista que verifique la causa de la falla.



8. Levante la placa superior, cepille o rocíe un poco de aceite de grado alimenticio en las placas superior e inferior primero, luego coloque una bola de masa preparada en el medio de la placa inferior, cepille o rocíe un poco de aceite de grado alimenticio sobre la bola de masa, pero no agregue nada de harina.

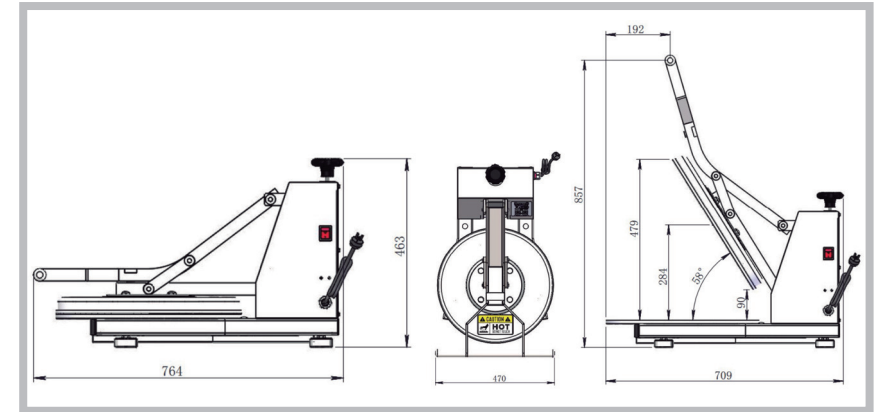


9. Jale hacia abajo del mango para presionar la bola de masa, cuando el tiempo llegue a 0, el prensado de la masa estará listo, levante la placa superior para sacar la hoja de masa.

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



## VISTA DESDE TRES PUNTOS



## OPERACIÓN

1. 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.
2. Después de encender la máquina, la placa superior se calienta automáticamente y se muestra la palabra "TEMP" resaltada.
3. Seleccione los modos de temperatura °F o °C.
4. Ajuste la temperatura de acuerdo con la bola de masa preparada.
5. Ajuste el tiempo de prensado de acuerdo con la bola de masa preparada.
6. Gire la perilla de ajuste de espesor para ajustar el grosor que necesite.
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.
8. Levante la placa superior, cepille o rocíe un poco de aceite de grado alimenticio en las placas superior e inferior primero, luego coloque una bola de masa preparada en el medio de la placa inferior, cepille o rocíe un poco de aceite de grado alimenticio sobre la bola de masa, pero no agregue nada de harina.
9. Jale 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.

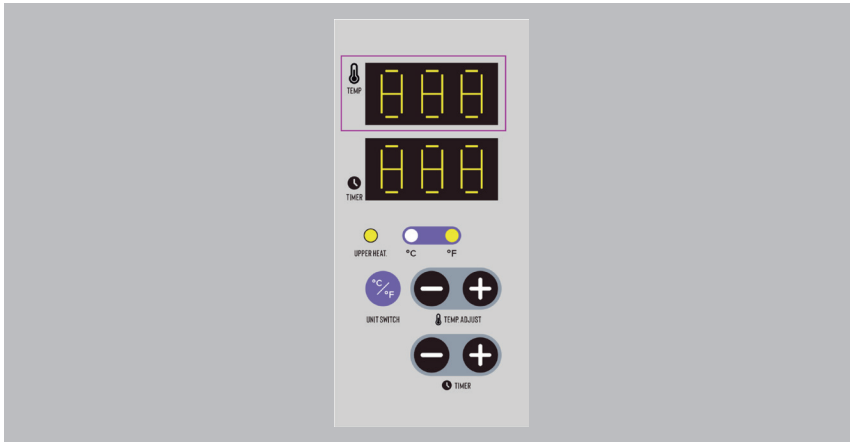
## OPERACIÓN – Prensado de masa

1. Enchufe el cable del aparato a una toma de corriente con conexión a tierra, luego presione el botón rojo del aparato para encender la máquina.

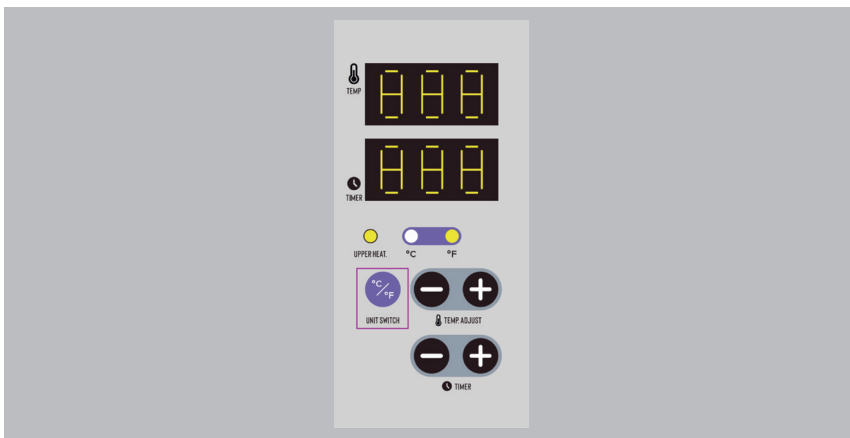
### NOTA:

Levante la placa calefactora superior con anticipación antes de encender el interruptor de la máquina.

2. Después de encender la máquina, la placa superior se calienta automáticamente y se muestra la palabra resaltada "TEMP".



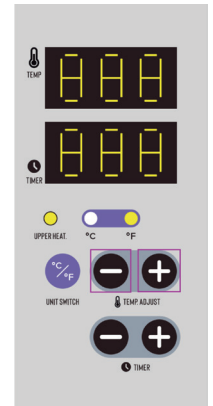
3. Seleccione los modos de temperatura °F o °C.



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

Tipo de masa	Conf. de Temp en °F	Conf. de Temp en °C
Bola de masa para pizza a temperatura ambiente.	95 ~ 130 °F	35 ~ 55 °C
Bola de masa para pizza fría.	140 ~ 150 °F	60 ~ 66 °C

**ADVERTENCIA:**  
NUNCA INTENTE PRESIONAR LA MASA CONGELADA.  
**¡PODRÍA OCASIONAR LESIONES PERSONALES Y DAÑOS A SU MÁQUINA!**



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

Tipo de masa	Configuración de Tiempo
Bola de masa para pizza a temperatura ambiente.	5~10 Segundos
Bola de masa para pizza fría.	8~15 Segundos

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



7. El aparato comenzará a precalentarse después de configurar 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 ninguna protección.