

# Dutchess

*Bakers' Machinery Company, Inc.*

*A subsidiary of Superior-Lidgerwood-Mundy Corp.*

*A United States of America Manufacturer  
Since 1886*

IN°.d'article

## DUT/DMS-18

PRESSE DE PÂTE À PIZZA DE  
COMMANDE MANUELLE



### Caractéristiques incluses:

- o Larges Platines rondes en aluminium 18"
- o Epaisseur de gamme complète de papiers minces jusqu'à 7/8".
- o La platine supérieure chauffe jusqu'à 200°F, 93°C ou peut être utilisée sans chaleur pour le pressage à froid.
- o Contrôle de la température calibrée.
- o La platine supérieure tourne vers le côté pour faciliter l'enlèvement de la pâte.
- o Interrupteur lumineux marche/arrêt.
- o Le voyant lumineux de la chaleur s'éteint lorsque la température requise est atteinte.
- o Option revêtement antiadhésif pour les platines.
- o 120v/50/60hz, 1150 watts, 10 amps.
- o 220v/50/60hz, 1150 watts, 5 amps.
- o Machine finition blanc en émail.
- o 18-3/8" de large x 20" de hauteur x 28" de profondeur.
- o ETL Certifié à UL & NSF (en attente)

Le modèle DUT/DMS-18 presse de pâte à pizza est la plus efficace, durable et la machine la plus facile pour presser la pâte à pizza. Avec la large platine chauffée supérieure de 18" vous pouvez presser la croûte à pizza en quelques secondes. La pâte à Pizza peut être froide ou chaude pressée selon vos besoins spécifiques. La platine supérieure à poids léger se tourne facilement vers le côté pour permettre le chargement et le déchargement de produit.

En appuyant cela permet de garder l'air dans votre pâte tandis que les rouleaux à pâte enlèvent l'air. La pâte pressée est consistante en diamètre et épaisseur comparativement que de former à la main. Une formation très minime est requise pour pouvoir obtenir la qualité et la consistance à chaque fois.

Available Through:

ASSOCIATE MEMBER  
**MAFSI**  
Manufacturers' Agents for  
the Food Service Industry

**Dutchess Bakers' Machinery Co.**  
302 Grand Avenue, PO Box 39  
Superior, WI 54880

**ISO 9000:2001 COMPLIANT**

Toll Free: 800-777-4498  
Phone: 715-394-4444  
Fax: 715-394-2406  
sales@dutchessbakers.com  
www.dutchessbakers.com

© 2013 Dutchess Bakers Machinery Company

# MODÈLE DUT/DMS-18

PRESSE DE PÂTE À PIZZA DE COMMANDE MANUELLE (Platine supérieure chauffée)

## FACILE COMME TOUT:

- 1) Permettre à la platine supérieure d'atteindre la température désirée, placer la boule à pâte qui a été mesurée dans le centre de la platine inférieure.
- 2) Après avoir ajuster l'épaisseur désirée, tourner la platine supérieure au dessus de la boule à pâte et tirez sur la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position. Après quelques secondes, utilisant les deux mains, tirez sur le manche.
- 3) Retirez la croûte de la platine et la placer sur la plaque à pizza.  
(lorsque terminé retourner de l'autre côté) Vous êtes maintenant prêt à mettre les ingrédients et faire la cuisson.

## NETTOYAGE:

Essuyez avec une serviette humide. Au besoin, utilisez un savon doux et de l'eau, puis sécher. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS OU INSTRUMENTS MÉTALLIQUES.**

### **Dimensions de la machine:**

**Largeur:** 18-3/8" (46.67 cm) **Profondeur:** 28" (71.12 cm) **Hauteur:** 20" (50.8 cm)

**Poids à l'expédition:** 155 lbs **Poids Net:** 140 lbs

**Catégorie de livraison:** 85 **Expédition de:** Superior, WI 54880

**Expédition via Fed-Ex ou UPS**

120v/50/60hz/1-phase - 1150 watts, 10 amps - Standard 5-15P Prise de courant NEMA  
220v/50/60hz/1-phase - 1150 watts, 5 amps - 6-15P Prise de courant NEMA

**Presse de Pâte à Pizza de commande Manuelle** (Platine du haut chauffée)

Peut être utilisée avec la platine supérieure chauffée, ou sans chaleur pour la méthode de pressage à froid. La platine peut être chauffée jusqu'à 200°F, 93°C

**Standard:** Machine finition blanc en émail.

**Options:** Platines en revêtement PTFE antiadhésif.

**Dutchess Bakers' Machinery Company Inc., 302 Grand Avenue, Superior, WI 54880-0039**

Toll Free: 800-777-4498 ~ Ph: 715-394-4444 ~ Fax: 715-394-2406

sales@dutchessbakers.com ~ www.dutchessbakers.com