



*SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*

# MAQUINA PARA HACER TORTILLAS

Ref: MAQ-TORTILLAS



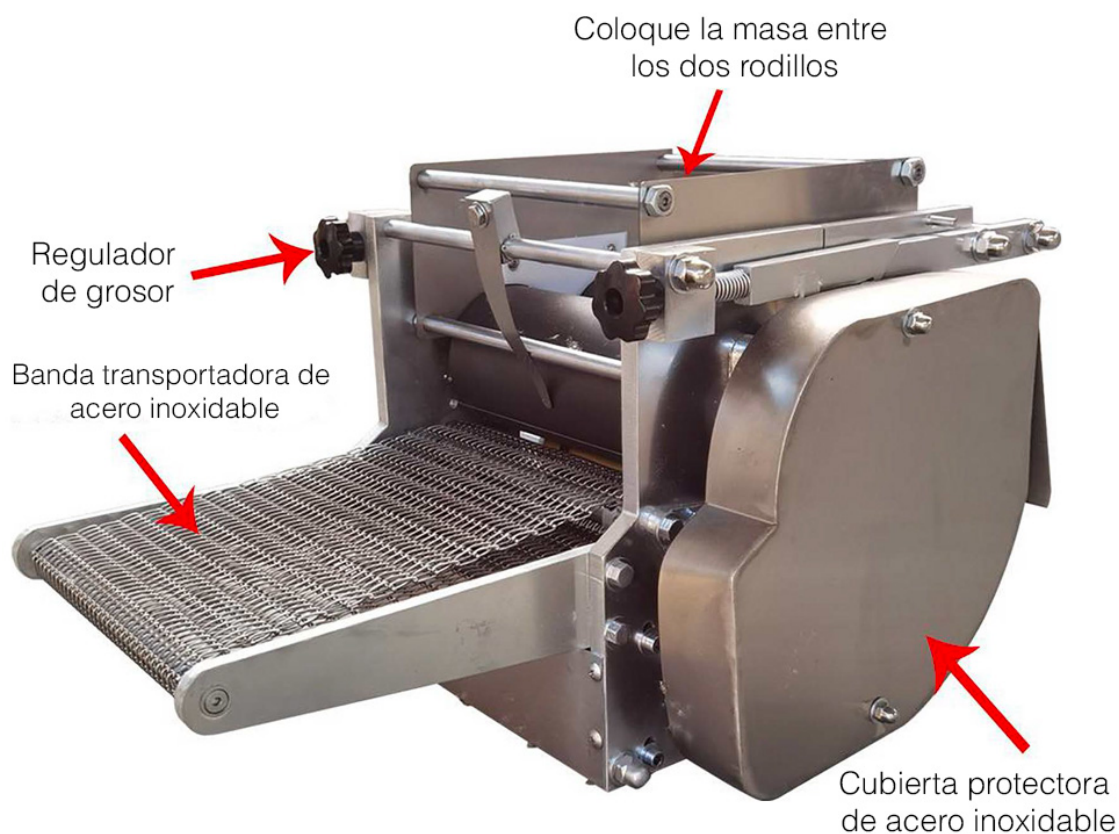
# MANUAL DE USUARIO

## 1. Introducción

Esta máquina es adecuada para producir pan pita (chapati), tortillas y otros tipos de panqueques o arepas delgadas.

La masa se prensa mediante dos rodillos, y el resultado es un pan pita, tortilla, roti o panqueque delgado y redondo.

Es especial para la producción de pan pita (chapati), tortillas y panqueques.



## 2. Parámetros técnicos

<b>Diámetro</b>	15cm de diámetro
<b>Grosor y velocidad</b>	Se pueden ajustar en la máquina
<b>Capacidad</b>	50 piezas/min
<b>Voltaje</b>	110V/60Hz Monofásico
<b>Potencia del motor</b>	400W
<b>Peso</b>	65 kg
<b>Dimensiones</b>	65 x 50 x 65 cm

### 3. Método de uso

1. Agregue la harina con agua y un poco de sal para formar una masa, amase bien y deje reposar durante 10 minutos.
2. Encienda el interruptor, deje trabajar la máquina unos segundos y luego deténgala. Después coloque un poco de masa en la entrada de los rodillos. Deje que los rodillos giren unas cuantas veces, afloje el gancho que está en la parte inferior de la máquina, y el molde puede cortar la masa en forma de círculo. Puede producir tortillas de diferentes especificaciones cambiando el molde.
3. Después de usar la máquina, limpie los residuos con un trapo, y no utilice herramientas filosas para raspar la superficie del rodillo.

### 4. Fórmula de harina de referencia:

- Fórmula (1): 300 g de harina de maíz, 200 g de harina de trigo, 300 g de agua.

- Fórmula (2): 500 g de harina de maíz y 300 g de agua.

Según las características de la harina, controle de manera flexible la cantidad de agua y la proporción de harina.

Coloque la masa entre los dos rodillos, deje que los rodillos giren varias veces. Cuando la masa tenga una forma ondulada, afloje/retire el gancho.

**Atención:** Al limpiar o reparar la máquina, se debe desconectar de la fuente de energía. El tomacorriente debe tener cable a tierra para prevenir fugas eléctricas.



#### 4. Características de la máquina

- **Alta velocidad:** puede producir casi mil piezas de tortillas por hora, equivalente al trabajo de 20 personas o más.
- **Buena formación:** el producto tiene un grosor uniforme y una superficie lisa.
- **Tamaño reducido:** ocupa un área pequeña, ahorrando espacio.

#### 5. Ventajas de la máquina

1. El grosor y la velocidad de las tortillas pueden ajustarse.
2. La forma y el tamaño pueden personalizarse de acuerdo con sus necesidades: redondas, ovaladas o cuadradas, según su elección.
3. La formación de los productos es clara y limpia.

#### GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE (12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

**BBG SE COMPROMETE:** A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

