

## 6.- COMO RESOLVER PROBLEMAS COMUNES

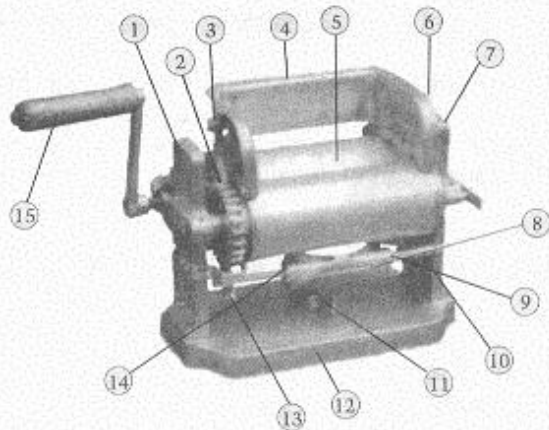
### a) TORTILLAS ALARGADAS

Verifique la posición de los alambres que sostienen al cortador ambos deberán estar situados en el mismo número de dientes que regula el nivel de presión del cortador.

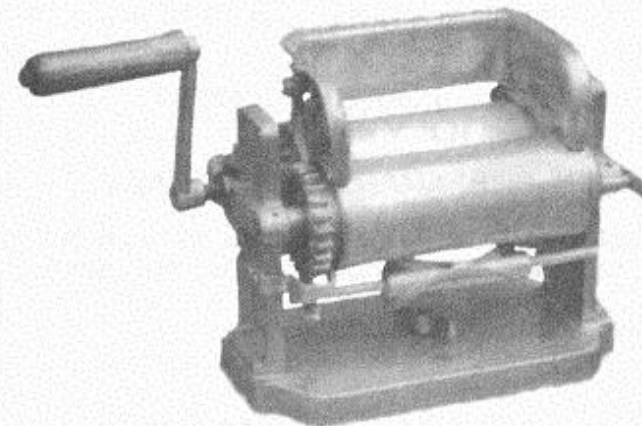
Asegúrese de que la masa tenga una consistencia suave, ya que si su aspecto es arenoso y duro provocará que patine el cortador

### b) LA MASA NO SE DESPEGA DE LOS RODILLOS

Cerciórese de que los alambres de la tolva y los rodillos tengan buena tensión y se encuentren libres de dobleces.



- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1.- Poste                             | 9.- Resorte Cortador               |
| 2.- Juego de Engranajes               | 10.- Dientes nivel de presión      |
| 3.- Tornillo cuadrado tensión alambre | 11.- Mesa de sujeción con mariposa |
| 4.- Tolva                             | 12.- Base                          |
| 5.- Juego de tornillos                | 13.- Dientes nivel de presión      |
| 6.- Tornillo cuadrado tensión alambre | 14.- Resorte cortador              |
| 7.- Poste                             | 15.- Manivela                      |
| 8.- Cortador                          |                                    |



## MAQUINAS TORTILLADORAS

# "GONZALEZ"

## **EXIJA LA MAQUINA TORTILLADORA**

# **"GONZALEZ"**

## **PARA LA ELABORACION DE TORTILLAS Y TAMALES**

COMPRE CON SU PROVEEDOR LAS REFACCIONES

### **INSTRUCCIONES**

#### **1.- PARA PREPARAR LA MAQUINARIA**

Quite la plaquita que viene abajo de la máquina, atorníllela en una mesita y fije la máquina con las mariposas.

Mueva la abertura de los rodillos hasta conseguir el grueso deseado, fije el grueso con las mariposas.

Cuide de que los alambres estén bien estirados.

Asee muy bien la máquina antes y después de usarla, quitando para esto la tolva y el cortador, coloque siempre el cortador engrane con engrane.

#### **2.- PARA HACER UNA BUENA TORTILLA**

Prepare una masa suave y bien amasada.

Coloque la masa en la tolva, mueva con la mano izquierda la manivela y despegue con la mano derecha la tortilla.

Déle a las tortillas un buen cocimiento para que estén suaves y esponjadas, consérvelas en el refrigerador en una bolsa plástica y cerradas permanecen suaves por varios días.

#### **3.- PARA UNTAR LAS HOJAS DE LOS TAMALES**

Quite la tolva y el cortador. Para untar las hojas se coloca el bollo de masa a mediación de la hoja, se introduce la hoja por la punta entre los rodillos, dé vuelta a la manivela, desprenda la hoja y los sobrantes de masa.

#### **4.- PARA COLOCAR EL ALAMBRE EN LA TOLVA**

Tenga a la mano unas pinzas y desarmador.

Forme un nudo en uno de los extremos del alambre, introdúzcalo por el orificio de la tolva y páselo por las ranuras.

Asegúrese de que la mariposa tenga toda la rosca del tornillo abajo a fin de que tenga donde dar vueltas. Estire el alambre con las pinzas lo más posible, déle 3 vueltas en la cabeza del tornillo, apriete con el desarmador.

#### **5.- PARA COLOCAR EL ALAMBRE EN EL RODILLO**

Forme un nudo en uno de los extremos del alambre, introduzca éste en el orificio que se encuentra cerca del engrane y páselo por él, está colocado en el lado opuesto; antes de enrollarlo en la cabeza del tornillo asegúrese de que el alambre pase por abajo del poste que le sirve de apoyo.

Para terminar de ponerlo siga el mismo procedimiento que usó para colocar el alambre en la tolva. Si la masa está en malas condiciones puede agregarle una mínima cantidad de harina.