

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230 VCA 50Hz Bi/Trifásica*

MOTORES: 2HP - ½HP

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA: 2.4 kW/h 16A **ICC:** 80A

CONSUMO MÁXIMO DE GAS: 2.9 m³/h - gas natural
1.1 m³/h - gas LP (vaporizado)

PODER CALORÍFICO: 101,970 BTU/h

TIPO DE GAS: Natural o LP

PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP: 8 PSI=lb/pulg²

PESO: 518.5 kg

CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA: 10 a 20 cm

TORTILLAS POR HORA: Hasta 2500

Nota: El diámetro de la tortilla depende del cortador utilizado

*Dependiendo de temperatura, textura de masa, etc.

*Disponible en frecuencia 50Hz 380V trifásico.

Características principales:

- Produce 42 tortillas por minuto*
- Ahorra espacio
- Ahorra mano de obra
- Ahorra gas y electricidad
- Chasis de fácil mantenimiento
- Bajos costos de operación
- Transmisiones reforzadas
- Catarinas con tratamiento térmico
- Tapas térmicas de Acero Inoxidable
- Reductores industriales

COMPONENTES:

- Cabezal
- Banco
- Chasis
- Recogedor
- Gabinete
- Detector de gas



Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de alta calidad
- Versatilidad en tamaño y forma

- Electro válvula de seguridad
- Encendido Electrónico
- Comales ateflonados (Opcional)
- Detector de gas para detener el funcionamiento de la máquina en caso de fuga.

