

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: 5.7 m³/h - gas natural
2.2 m³/h - gas LP (vaporizado)

PODER CALORÍFICO: 202,690 BTU/h

TIPO DE GAS: Natural o LP

PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP: 12 PSI=lb/pulg²

PESO: 620 kg

CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA: 10 a 16 cm (producción doble)
10 a 17 cm (producción entreverada)
10 a 33 cm (producción individual)

TORTILLAS POR HORA: Hasta 4300*

*Dependiendo de temperatura, textura de masa, etc.

*Disponible en frecuencia 50Hz 380V trifásico.

Características principales:

- Ahorra espacio
- Ahorra mano de obra
- Ahorra gas y electricidad
- Chasis de fácil mantenimiento
- Misma longitud que MLR-60
- Bajos costos de operación
- Transmisiones reforzadas
- Catarinas con tratamiento térmico
- Tapas térmicas de Acero Inoxidable
- Reductores industriales
- Electro válvula de seguridad
- Encendido Electrónico



COMPONENTES:

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

Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de alta calidad
- Versatilidad en tamaño y forma
- Produce tortillas para taco, huarache y flauta.

