

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 220 VCA 60Hz Bi/Trifásica

MOTORES: 2HP - ¼ HP

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA: 1.9 kW/h

CONSUMO MÁXIMO DE GAS: 8.19 m³/h - gas natural
3.15 m³/h - gas LP (vaporizado)

PODER CALORÍFICO: 290,745 BTU/h

TIPO DE GAS: Natural o LP

PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP: 3 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.

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



COMPONENTES:

- Cabezal
- Banco
- Chasis
- Recogedor

Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de alta calidad
- Versatilidad en tamaño y forma
- Electro válvula de seguridad
- Encendido Electrónico
- Comales ateflonados
- Produce diámetros requerido en el Istmo de Tehuantepec
- Boquillas de bronce

