

## ESPECIFICACIONES

**ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:** 220 VCA 60Hz Bi/Trifásica

**MOTORES:** 2HP - ¼ HP

**CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA:** 1.9 kW/h

**CONSUMO MÁXIMO DE GAS:** 7.0 m<sup>3</sup>/h - gas natural  
2.7 m<sup>3</sup>/h - gas LP (vaporizado)

**PODER CALORÍFICO:** 249,380 BTU/h

**TIPO DE GAS:** Natural o LP

**PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP:** 12 PSI=lb/pulg<sup>2</sup>

**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

