TORTILLADORA MLR-60

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:	220 VCA 60Hz Bi/Trifásica*
MOTORES:	2HP - ¼ HP
CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA:	1.9 kW/h
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

COMPONENTES:

- Cabezal
- Banco
- Chasis
- Recogedor

*Dependiendo de temperatura, textura de masa, etc.

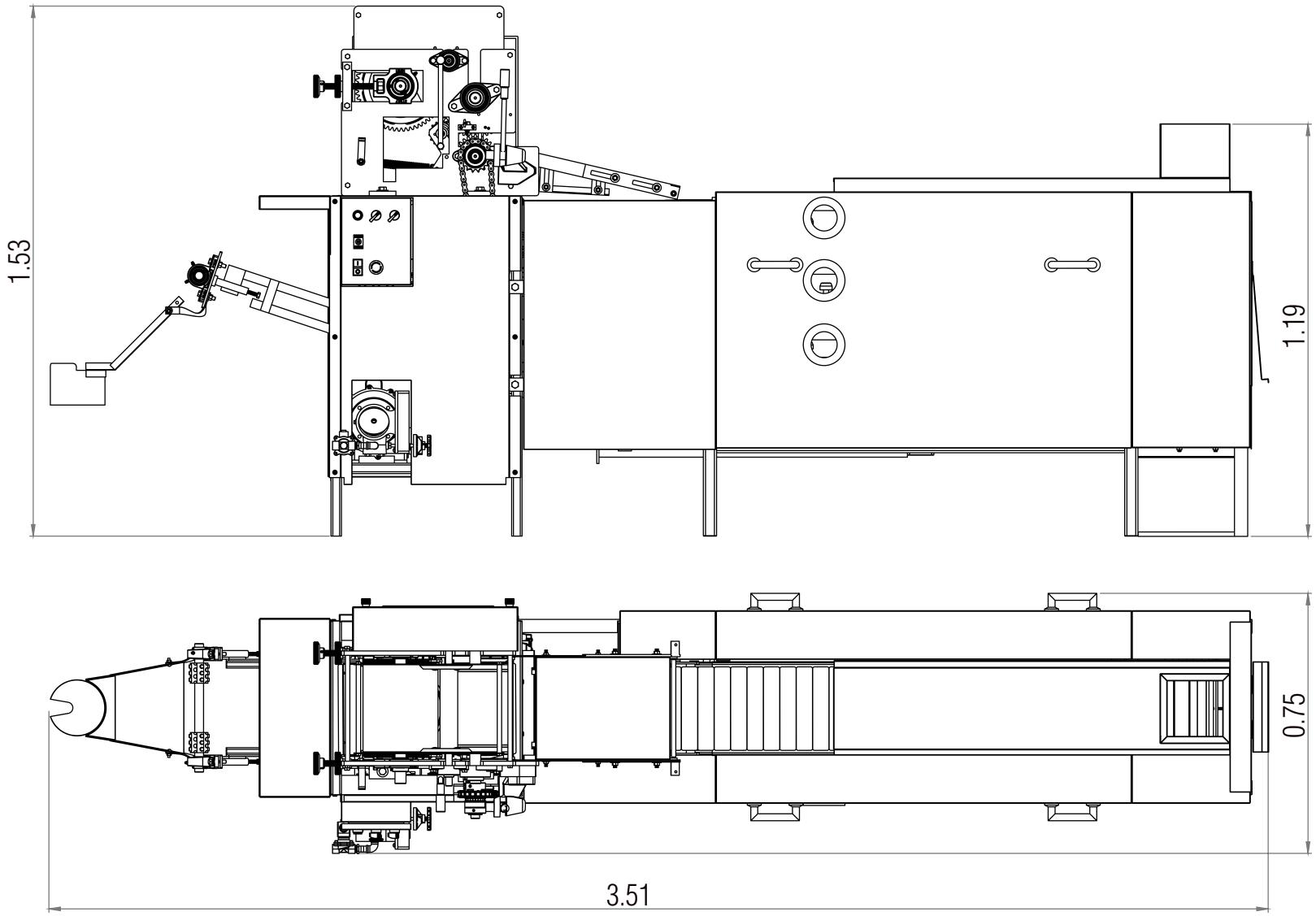
*Disponible en frecuencia 50Hz 380V trifásico.

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
- Electro válvula de seguridad
- Encendido Electrónico (Opcional)
- Comales ateflonados (Opcional)

Características del producto:

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


1.53
1.19
0.75
3.51