

## 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.

