

CORTADORA AUTOMÁTICA DE PISTÓN

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:	110/220 VCA 60Hz Mono/Bifásico
MOTOR:	½ HP
CONSUMO ELÉCTRICO ESTIMADO:	0.37 kWh
PRESIÓN DE TRABAJO:	30 PSI
PESO APROXIMADO:	80 KG

REQUERIMIENTOS DE AIRE COMPRIMIDO

Importante: El compresor de aire no está incluido con el equipo y debe ser suministrado por el cliente.

- Requerida unidad de mantenimiento neumático tipo FRL (filtro, regulador y lubricador).
- Compresor con capacidad de tanque de aire igual o mayor a 50 litros.

Nota: Si se utiliza un compresor con capacidad de tanque inferior a 50 litros, se recomienda seleccionar un modelo diseñado para trabajo continuo.

CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TESTALES POR HORA: 3600*

*Nota: La producción indicada corresponde a testales de peso estándar de 35g y utilizando boquilla de 1 pulgada. El peso de las testales depende de la boquilla instalada.

RANGO DE PESO DE TESTAL: 20 g a 130 g Según la boquilla instalada

Con boquilla de 1" se obtienen testales de 20 g a 40 g
 Con boquilla de 1 ¼" se obtienen testales de 30 g a 60 g
 Con boquilla de 1 ½" se obtienen testales de 40 g a 70 g
 Con boquilla de 1 ¾" se obtienen testales de 90 g a 130 g

Nota: El equipo se entrega con una boquilla de 1" instalada. Las boquillas adicionales se venden por separado.

Características principales:

- Dosificación y corte automático de la masa mediante sistema de pistón neumático.
- Tolva, puertas, tapas y guardas fabricadas en acero inoxidable.
- Diseño orientado a facilitar la limpieza y mejorar las condiciones de higiene.
- Ahorro de mano de obra.

Características del producto:

- Elabora testales de diferentes pesos para obtener tortilla de diferentes diámetros mediante el uso de boquillas intercambiables.
- Ofrece alta uniformidad en el peso de las testales, con una variación mínima entre piezas.



COMPONENTES:

- Sistema de pistón neumático
- Tolva alimentadora
- Boquilla
- Panel de control
- Guardas para pistón y cadena
- Banco

