

## ESPECIFICACIONES

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

**MOTORES:** 3HP - 2HP

**CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA:** 3.9 kW/h

**CONSUMO MÁXIMO DE GAS:** 12.1 m<sup>3</sup>/h - gas natural  
4.7 m<sup>3</sup>/h - gas LP (vaporizado)

**PODER CALORÍFICO:** 430,000 BTU/h

**TIPO DE GAS:** Natural o LP

**PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP:** 14 PSI=lb/pulg<sup>2</sup>

**PESO:** 950 kg

## CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

**TAMAÑO DE TORTILLA:** 10 a 16 cm

**TORTILLAS POR HORA:** Hasta 5400\*

Nota: El diámetro de la tortilla depende del cortador utilizado

\*Dependiendo de temperatura, textura de masa, etc. \*Disponible en frecuencia 50Hz 380V trifásico

### Mejoras:

- **Variador de velocidad para subir o bajar la producción sin necesidad de una modificación.**
- **Motor reductor sumitomo sellado 2HP libre de mantenimiento.**

### Características principales:

- 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)
- Ahorra gas y electricidad
- Chasis de fácil mantenimiento

### COMPONENTES:

- Cabezal
- Banco
- Chasis
- Enfriador
- Variador de velocidad

### Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de la más alta calidad
- Elabora tortilla de mesa y taquera



