

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 220 VCA 60Hz Bifásica

MOTORES: 1 HP - ½ HP

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA: 4.8 kW/h

CONSUMO MÁXIMO DE GAS: 1.8 m³/h - gas natural
0.7 m³/h - gas LP (vaporizado)

PODER CALORÍFICO: 63,130 BTU/h

TIPO DE GAS: Natural o LP

PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP: 8 PSI=lb/pulg²

PESO: 464 kg



CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA: 10 a 34 cm

TORTILLAS POR HORA: Hasta 900*

*Dependiendo de temperatura, textura de masa, etc.

Características principales:

- 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
- Electroválvula de seguridad

COMPONENTES:

- Prensa de leva
- Banco
- Chasis
- Espiguero integrado

- Encendido Electrónico (Opcional)
- Espiguero integrado al chasis para colocar charolas con testales.

Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de la más alta calidad

