

ORTILLADORA ML-60 CERTIFICADA

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 220 VCA 60Hz Bi/Trifásica*

MOTORES: 2HP

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA: 1.6 kW/h

CONSUMO MÁXIMO DE GAS: 3.9 m³/h - gas natural
1.5 m³/h - gas LP (vaporizado)

PODER CALORÍFICO: 137,700 BTU/h

TIPO DE GAS: Natural o LP

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

PESO: 580 kg



NSF®

CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA: 10 a 16 cm

TORTILLAS POR HORA: Hasta 2500*

Nota: El diámetro de la tortilla depende del cortador utilizado

COMPONENTES:

- Cabezal
- Banco
- Chasis
- Enfriador

*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
- Comales ateflonados
- Mejor servicio a cliente
- Tolva grado higiénico

Características del producto:

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

