

TORTILLADORA MLR-120 CE

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:	230 VCA 50Hz Bi/Trifásica*
MOTORES:	2HP - 1/2HP
CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA:	2.4 kW/h 16A ICC: 80A
CONSUMO MÁXIMO DE GAS:	8.19 m ³ /h - gas natural 3.15 m ³ /h - gas LP (vaporizado)
PODER CALORÍFICO:	290,745 BTU/h
TIPO DE GAS:	Natural o LP
PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP:	3 PSI=lb/pulg ²
PESO:	620 kg

CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA:	10 a 16 cm (producción doble) 10 a 17 cm (producción entreverada) 10 a 33 cm (producción individual)
TORTILLAS POR HORA:	Hasta 4300*

*Dependiendo de temperatura, textura de masa, etc.

*Disponible en frecuencia 50Hz 380V trifásico.

Características principales:

- Ahorra espacio
- Ahorra mano de obra
- Ahorra gas y electricidad
- Chasis de fácil mantenimiento
- Misma longitud que MLR-60
- Bajos costos de operación
- Transmisiones reforzadas
- Catarinas con tratamiento térmico
- Tapas térmicas de Acero Inoxidable
- Reductores industriales
- Electro válvula de seguridad
- Encendido Electrónico



CE

COMPONENTES:

- Cabezal
- Banco
- Chasis
- Recogedor
- Gabinete
- Detector de gas

Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de alta calidad
- Versatilidad en tamaño y forma
- Produce tortillas para taco, huarache y flauta.
- Comales ateflonados (Opcional)
- Produce diámetros requerido en el Istmo de Tehuantepec
- Detector de gas para detener el funcionamiento de la máquina en caso de fuga.

