

## 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:	2.3 m <sup>3</sup> /h - gas natural 0.9 m <sup>3</sup> /h - gas LP (vaporizado)
PODER CALORÍFICO:	82,550 BTU/h
TIPO DE GAS:	Natural o LP
PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP:	7 PSI=lb/pulg <sup>2</sup>
PESO:	373 kg

## CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA:	10 a 20 cm
TORTILLAS POR HORA:	Hasta 1250

Nota: El diámetro de la tortilla depende del cortador utilizado

\*Dependiendo de temperatura, textura de masa, etc.

\*Disponible en frecuencia 50Hz 380V trifásico.

### Características principales:

- Produce 24 tortillas por minuto\*
- Bajos costos de operación
- Ahorra espacio
- Catarinas con tratamiento térmico
- Ahorra mano de obra
- Reductores industriales
- Ahorra gas y electricidad
- Equipo completo en una sola pieza
- Chasis de fácil mantenimiento



## COMPONENTES:

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

### Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de alta calidad
- Versatilidad en tamaño y forma

- Electro válvula de seguridad
- Encendido Electrónico
- Comales ateflonados (Opcional)
- Detector de gas para detener el funcionamiento de la máquina en caso de fuga.

