

ORTILLADORA ML-30 CERTIFICADA

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 220 VCA 60Hz Bifásica*

MOTORES: 2HP - ¼ HP

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA: 1.9 kW/h

CONSUMO MÁXIMO DE GAS: 2.3 m³/h - gas natural
0.9 m³/h - gas LP (vaporizado)

PODER CALORÍFICO: 82,550 BTU/h

TIPO DE GAS: Natural o LP

PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP: 3 PSI=lb/pulg²

PESO: 373 kg



CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA: 10 a 16 cm

TORTILLAS POR HORA: Hasta 1550*

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 26 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

COMPONENTES:

- Cabezal
- Banco
- Chasis
- Recogedor

Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de la más alta calidad
- Elabora tortilla de mesa y taquera
- Electro válvula de seguridad
- Encendido Electrónico
- Comales ateflonados
- Mejor servicio a cliente
- Tolva grado higiénico

