

PRENSA MLPH DE LEVA

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 220 VCA 60Hz Bifásica

MOTORES: 1 HP - ½ HP

CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA: 3.7 kW/h

CONSUMO MÁXIMO DE GAS: 1.2 m³/h - gas natural
0.5 m³/h - gas LP (vaporizado)

PODER CALORÍFICO: 43,700 BTU/h

TIPO DE GAS: Natural o LP

PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP: 7 PSI=lb/pulg²

PESO: 490 kg



CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

TAMAÑO DE TORTILLA: 12 a 27 cm

TORTILLAS POR HORA: Hasta 1050*

*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

Características del producto:

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

- Excelente cocimiento
- Tortillas de la más alta calidad

