

## ESPECIFICACIONES

<b>ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:</b>	220 VCA 60Hz	Bifásica
<b>MOTORES:</b>	1 HP - ½ HP	
<b>CONSUMO MÁXIMO DE ENERGÍA:</b>	3.7 kW/h	
<b>CONSUMO MÁXIMO DE GAS:</b>	1.2 m³/h - gas natural 0.5 m³/h - gas LP (vaporizado)	
<b>PODER CALORÍFICO:</b>	43,700 BTU/h	
<b>TIPO DE GAS:</b>	Natural o LP	
<b>PRESIÓN MÍNIMA DE GAS LP:</b>	7 PSI=lb/pulg²	
<b>PESO:</b>	490 kg	



## CAPACIDADES DE PRODUCCIÓN

<b>TAMAÑO DE TORTILLA:</b>	12 a 27 cm
<b>TORTILLAS POR HORA:</b>	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

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

### Características del producto:

- Excelente cocimiento
- Tortillas de la más alta calidad

