



MÁQUINA TORTILLADORA CELORIO 30KS ARTESANAL

FICHA TÉCNICA

ESPECIFICACIONES

VOLTAJE 220 VCA 60hz Motor Trifásico

MOTORES Motor y Motoreductor 1/2HP

CONSUMO ELÉCTRICO Max 8.8 amperes/hora

CONSUMO DE GAS 1.35 kg/hora (Gas LP)

TIPO DE GAS LP o Gas Natural

PRESIÓN MINIMA DE GAS LP 0.5 PSI=lb/in²

PESO 500 kg

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

TORTILLAS POR HORA Hasta 950 tortillas/hora

DIÁMETRO DE TORTILLA 10 a 20cm




CARACTERÍSTICAS:

- TRANSMISIÓN DE CABEZAL CON CLUTCH
- EFICIENCIA DE GAS LÍDER DE CLASE
- ENCENDIDO ELECTRÓNICO
- VÁLVULA SELENOIDE DE SEGURIDAD
- OPCIÓN ENTRE LEVA CHICA Y T-20
- DESLIZADORES DE LAMINA DE ACERO RANURADO
- DESVIADORES DE BRONCE
- SINFÍN AHORRADOR
- VÁLVULA MILLIVOLT
- VARIADOR DE VELOCIDAD PARA CONTROLAR TIEMPO DE COCCIÓN

VENTAJAS DE PRODUCTO:

- ORIGINAL MÁQUINA TORTILLADORA DESDE 1947
- PRODUCCIÓN DE TORTILLA DE LA MÁS ALTA CALIDAD
- MÁQUINA TORTILLADORA MÁS VENDIDA EN MÉXICO

CONTÁCTANOS:

 (+52) 55-5576-2022 (+52) 55-6319-1985
(+52) 55-1051-9584 (+52) 55-2575-3980
(+52) 55-7663-3681



www.tortilladorascelorio.com



MÁQUINA TORTILLADORA CELORIO 30KS ARTESANAL

